

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>



Liu Junru

ÇİN MUTFAĞI



ÇİN MUTFAĞI

ÇİN YEMEK KÜLTÜRÜ

Yazan: Liu Junru

Çeviren: Hatice Yurttaş

Kaynak Yayınları No: 911

Yayıncı Sertifika No: 14071

ISBN: 978-975-343-994-7

1. Basım: Ocak 2018

Genel Yayın Yönetmeni

Yalçın Büyükdaglı

Editör

Lale Akalın

Redaktör

Sinem Şentürk

Sayfa Tasarım

Güler Kızılelma

Kapak Tasarım

Çağlar Yalçın

Baskı ve Cilt

Ertem Basım Yayın Dağıtım Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi

Başkent Organize Sanayi Bölgesi 22. Cadde No: 6

Malıköy - Temelli / ANKARA

Tel : 0312 640 16 23

Sertifika No: 26886

© Bu kitabın yayın hakları Analiz Bas. Yay. Tas. Gıda Ticaret ve Sanayi Anonim Şirketi'nindir.

Eserin bütün hakları saklıdır. Yayınevinden yazılı izin alınmadan kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, hiçbir şekilde kopya edilemez, çoğaltılamaz ve yayımlanamaz



ANALİZ BASIM YAYIN TASARIM GIDA TİCARET VE SANAYİ ANONİM ŞİRKETİ

Meşrutiyet Caddesi 6/3, Beyoğlu 34430, İstanbul

www.kaynakyayinlari.com • iletisim@kaynakyayinlari.com

Tel: 0212 252 21 56-99 Faks: 0212 249 28 92

ÇİN MUTFAĞI

ÇİN YEMEK KÜLTÜRÜ

Yazan: Liu Junru

Çeviren: Hatice Yurttaş

İÇİNDEKİLER

Önsöz	9
Yemeğin Kökeni	17
Geleneksel Yemekler	19
Yabancı Yemekler	31
Sofra Takımları ve Görgü Kuralları	37
Yemek Çubukları Sanatı	39
Çin Yemek Davetleri	47
Görgü Kuralları	55
Yemek ve Yemek Âdetleri	61
Ev Yemeklerinin Lezzeti	63
Bayram Yemekleri	71
Etnik Azınlıkların Yemek Alışkanlıkları	79
Çay ve Şarap	89
Çinlilerin Çaya Düşkünlüğü	91
Şarap Keyfi	109

Yemek ve Sağlık 123

Beş Tadın Uyumu 125

Mutfak Sanatları 135

Sağlıklı Yaşam İçin Yemek 145

Yemek Tabuları 153

Çin'in Farklı Bölgelerinde Yemek 161

Yerel Yemekler Özel Lezzetler 163

Atıştırmalıklar 179

Lokantalar 187

Sonnot:

Bir Amerikan Kafeteryasında Yemek Tecrübem 197

Ek:

Çin Hanedanlıklarının Tarihsel Sıralaması 199

Önsöz

Çin'de yeme-içme hakkında çok yaygın bir söz vardır: "Yemek insanların ilk ihtiyacıdır." Bu söz "yemek yemenin" Çinlilerin hayatında ne kadar önemli bir yeri olduğunu gösterir. Yemek yemek sadece açlığın giderilmesi değildir. Çinliler yemekten zevk alabilme becerisini bir çeşit şanslılık olarak görürler. Çin'in yemek kültürünün savunucuları çok zaman "yemek ve cinsellik iki temel insani arzudur" diyen antik Çin düşünürü Konfüçyüs'a gönderme yapar. Bu sözlerin, yemekten ve hayattan zevk almanın önemine sağlam bir dayanak



Nankin Gurme Festivali'ndeki Yemek ve İçecek Fuarında,
pek çok Çin yemeği değerlendirildi, 18 Ekim 2013.

sağladığı düşünülür. Yemek yeme içgüdüğü en temel insani dürtülerden olsa da, ölçülü bir şekilde hayattan (ve bu sebeple yemekten) zevk almanın, hayatını dengede tutmanın ve herhangi bir aşırılığa kaçmamanın önemi, Konfüçyüsçü düşüncenin merkezidir. Aynı zamanda, Taocu felsefenin doğa ve insanın uyumunu arayışı da sıradan bir Çinlinin günlük yaşantısını derinden etkiler. Konfüçyüs, "Eğer hayatı bilmiyorsak, ölümü nasıl bilebiliriz?" der. Bu açık bir şekilde Çinlilerin yaşam ve ölüm gibi felsefi meseleler karşısında, Batı'da birçok insanın sahip olduğu daha düşünsel bir yaklaşımdan farklı olarak, faydacı bir tavırları olduğunu gösteriyor. Bu, bir Çinlinin dünya anlayışının belirli pratik biçimlerde ortaya çıktığı anlamına geliyor ve bu pratik biçimlerden belki de en önemlisinin yemek olduğu söylenebilir.

Çinliler ne yediklerine dikkat ederler. Çinli aşçılar yabancılara yenilmez görünen birçok malzemeyi nadir lezzette yemeklere çevirecek aşçılık becerilerine sahiptir. Çinli aşçılar aynı zamanda farklı malzemeleri birleştirerek lezzetli yemekler ortaya çıkarmada ustadır. Tariflerine çeşitli baharatlar ekler, kullandıkları çeşitli malzemelerin tatlarını birbirine karıştırıp tatların birbirini zenginleştirmesini sağlarlar. Bu yemek pişirme yöntemi "dengeye ulaşmak için harmanlama"nın önemini vurgulayan Çin felsefesini yansıtır.

Çinli aşçılar lezzetli tariflerini yaratmak için, eğitimleri, yerel âdetleri ve kültürel miraslarıyla oluşan sezgilerini kullanırlar. Bu, Çin'in mutfak sanatının özüdür (aynı zamanda anlaşılması ve tarifi en zor yönüdür). Aynı zamanda Çin yemeklerinin bu kadar harika olmasının da sebebidir.

Geniş toprakları olan birçok ülkede olduğu gibi, Çin'de de güney ve kuzey Çin'de tüketilen yiyecek ve içecekler arasında büyük fark vardır. Çin'in en iyi pirincinin kuzeydoğuda üretilmesine rağmen, Kuzeyliler yine de buğdaydan yapılan yemekleri sever. Kuzeyin klasik yemekleri Pekin usulü hızlı koyun haşlama¹, fırında ördek ve Şandong yemekleridir. Güneyde, temel gıda pirinçtir. Ülkenin bu bölgesinde insanlar, baharatlı Siçuan ve Hunan yemekleri, tatlı ve taze Huaiyang yemekleri ve genellikle deniz ürünleri ve çorbadan oluşan Guandong yemekleri gibi oldukça farklı türde yemeklere düşkündür. Bu sebeple, Çin'e gelen yabancılar çok sayıdaki yerel Çin yemeklerine, tat çeşitliliğine hayran kalır.

Çin'in farklı bölgelerindeki yemekler farklı lezzetlere sahiptir ama yine de bütün aşçılar "güzel renkler, kokular ve tatlar" peşindedir. Çinliler sadece yemeğin tadına değil aynı zamanda nasıl görüldüğüne de dikkat ederler.

1 Kâğıt inceliğinde kesilmiş koyun eti güveçte kaynar, su ve yanında Çin lahanası, tofu, fasulye filizi ve tel şehriye eşliğinde masaya getirilir. Koyun dilimleri sıcak suda haşlanarak yenir. (ÇN)



12 Ekim 2013 akşamı, BM merkezinde "BM'de Çin Mutfağı Festivali" başladı. Çin Mutfağı Derneği tarafından düzenlenen etkinlikte, Çin'in yemek kültürü hakkında konuşan BM genel sekreteri Ban Ki-moon, Çince "yemek insanların ilk ihtiyacıdır" ve "iştahınız bol olsun" dedi.

Yemeğin hem tadına hem de görüntüsüne verilen önem Çinlilerin yemek kültürünün önemli bir parçasıdır. Bu yüzden Çin yemeği sadece açlığı gidermez, aynı zamanda göz ve damak zevkine hitap eder.

Çinli aşçılar yemekleri renkli ve lezzetli göstermek için iyi et ve sebze seçerler ve genellikle ana ve yardımcı malzemelerin iki ya da üç farklı renkte olmasına önem verirler. Tariflerini daha iştah açıcı göstermek için mavi, yeşil, kırmızı, sarı, siyah ve kahverengi malzemeleri karıştırmayı severler.

Müşterilerinin iştahını daha da kabartmak için Çinli aşçılar tariflerine soğan, sarımsak, şarap, anason tohumları, tarçın, biber, susam yağı ve mantar gibi çeşniler ekler. Bunlar pişirme esnasında etrafa lezzetli kokular saçar.

Çinli aşçılar çeşitli pişirme yöntemleri kullanır. Bunlar az yağda kızartma, wok tavada kavurma, ağır ateşte pişirme, buharda pişirme, kızartma, hızlı kızartma ve ağır ateşte kendi suyunda yavaş pişirmedir. Yiyeceklerin özgün tatlarını korumaya dikkat edilir ve gerektiğinde yemekleri tuzlu, tatlı, ekşi ya da acı yapmak için çeşitli baharatlar eklenir.

Sunuma gelince, bazı aşçılar domates, kırmızı, turp ve salatalıktan yapılan çok güzel "yemek çiçekleri" hazırlar. Bunlar daha sonra seçkin porselen yemek

takımlarında sunulan yemekleri süslemek için kullanılır. Bu bütün duyulara hitap eder ve Çin'de yemeği gerçekten harika bir deneyim haline getirir.

Amerika'da insanlar sağlıklarını ve formlarını yediklerinin kalorisini hesaplayarak ve doymuş yağ gibi zararlı yiyeceklerden fazla yemeyerek korur. Japonlar genç kalmak için sağlıklı beslenme konusunda tutkuludur. Diğer yandan, Çinliler ilaç ve yemeğin aynı şey olduğuna inanır ve bu prensiple sağlıklarını korur. Çinliler yiyeceklerin hastalıkları tedavi ettiğine ve iyileşmeyi hızlandırdığına inandıkları için, şifalı birçok yenilebilir bitki insanların günlük yedikleri yemeklere katılır. Aynı zamanda Çin mutfağı en iyi kalite pirinç ve iyi çekilmiş kıyma tüketmenin önemini vurgular. Her yemeğin içindeki yiyeceklerin miktarına ve içerdikleri et ve sebze dengesine çok dikkat edilir. Bu, yemeklerin sağlığı, zindeliği ve formu korumak için doğru miktarda besin değerine sahip olmasını sağlamak için yapılır. Kuşaktan kuşağa aktarılmış, uzun yaşamın bir sırrı, insanın %70-%80 civarı doduğunda yemeği bırakmasıdır.



Ejderha bıyığı eriştesi hazırlayan Çinli bir aşçı. Gösteri 17 Ekim 2013'te Fransa, Paris'te Çin Gurme Haftası açılış töreninden.

Çin'de yemek ülkedeki birçok bayram ve kutlamalarla bağlantılıdır. Bu bayramlarda, insanların korunma ve şans dileme duaları sundukları yemek âdetleri vardır. Özellikle, Çin'in en önemli festivali olan Bahar festivalinde Çin Yeni Yılı gecesinde yeniden bir araya gelişi kutlamak için bir yemek tertiplenir. Ay takviminin birinci ayı boyunca da insanlar birbirlerini yemeğe davet eder. Bu yemeklerde taze balık yenir. Bu, "yıllık artı değeri" temsil eder. Çin mantısı da yenir. Bu yemekler insanların aile üyeleri ve arkadaşları için güzel dileklerini temsil eder. Birçok başka Çin ritüeli de yeme-içmeyle alakalıdır. Mesela düğünlerde şekerlemeler ve doğum günlerinde uzun yaşam eriştelere yenir.

Çinliler sofrada adabı konusunda çok hassastır ve sofrada nasıl davranılacağı konusunda çok sıkı kuralları vardır. Mesela yemek oturarak yenir. Sofrada farklı yaş gruplarından insanlar olduğunda, önce en yaşlı kişinin oturması beklenir. Yemek yerken çubuk kullanılır ama çorba içerken kaşık. Yemek boyunca kimse yüksek sesle konuşamaz. Bugün, bu geleneksel sofrada kurallarının birçoğu unutulmuştur; özellikle de artık birçok kişi çok eski bir kural olan yerken konuşulmaz düsturunu bırakıyor. Aslında genelde Çinliler beraber yemek yerken ortam çok gürültülü olabiliyor. Bir de artık birçok insan ağızları doluyken konuşmaya devam ediyor. Bu değişiklikler modern Çinlilerin akşam yemeğini sosyalleşme, dinlenme ve sohbet için fırsat olarak değerlendirmeleri sonucu ortaya çıkmakta.

Çin'in yeme kültürünün önemi, bazı dil kullanımlarında da görülür. Mesela Çince de surata vurulan tokat, "suratına tokat 'yemek'", soğukta kalmak "kapalı kapı çorbası 'içmek'" birini kaybetmek "kayıp yemek"² çok popüler olmak "nadir lezzette yemekler yemek" ve "aşırı yemek paketlemek" zorlu bir durum anlamına gelir. İnsanlar karşılaştıkları ve selamlaştıkları zaman, Batılılar "günaydın" der ama Çinliler "Yemek yedin mi?" der. Çinliler için yemek her yerdedir ve ideolojileri ve kültürleri üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.

Çinliler yemek zevklerine çok güvenirler. Kendi yemek yeme sanatlarının arayışı içinde oldukları söylenebilir. Yemek zevki Çinlilerin hayata yaklaşımlarını da yansıtır. Mesela bir çaydanlık açık bir çay ve bir fincan tortulu şarabın keyfinin çıkarılması denge, kapsayıcılık, nezaket ve insan ile doğanın bütünlüğünün estetik arayışına değer veren Çin felsefesini yansıtır.

Çin'in yemek kültürü dünya üzerinde yemeğin kendisini aşan çok büyük bir etkiye sahip oldu. Çin mutfağının belli başlı katkıları Dört Büyük İcat'tır: soya fasulyesi, çay, yemek çubukları ve çubuk mutfak. Çinliler soya fasulyesi yetiştirerek, önemli bir sebze proteini geliştirdiler. Çin çayı herkes için canlandırıcı, susuzluk giderici, kolay ve ucuz bir içecektir. Çin yemek çubukları

2 "Kayıp 'yemek'" "kayıp vermek" anlamında. (YN)



35. Uluslararası Miss Bikini Finali'nin katılımcılarından bazıları Çin'in yemek kültürünü tanımak amacıyla Pekin'de Çin yemekleri yapmayı öğreniyor. 16 Mayıs 2010.

ve porselen yemek takımları 1000 yıldan uzun bir süredir birçok ülkede popüler oldu. Çin kadar çok sayıda özel lezzetler ve mutfak becerileri geliştiren başka bir ülke olmadığı iddia edilebilir.

Şu anda, Çin yemekleri dünyanın neredeyse her yerinde bulunur. Birçok yabancı sadece Çin yemeklerini yemekle kalmıyor aynı zamanda Çin mutfağını öğrenmekten de zevk alıyor. Birçok ülkede Çin yemekleri yapmayı öğrenmek popüler bir boş zaman eğlencesi de oldu. İş ya da tatil için Çin'e seyahat eden bütün yabancılar çeşitli Çin yemeklerini keşfetmekten, Çin'in özgün nadir lezzetlerini yemekten zevk alıyor. Aynı zamanda, Çin dünyaya açılırken, başka ülkelerin yiyecek ve içecekleri de özellikle Çin'in büyük şehirlerinde bulunmaya başladı. Bu yenilikler İtalyan pizzası, Fransız yemekleri, Japon yemekleri, Amerikan hamburgerleri, Alman birası, Brezilya'dan rosto, Hint körisi ve İsveç peyniri gibi yiyeceklerdir.





Yemeğin Kökeni

Dünyada insanların farklı yemek alışkanlıkları coğrafya, ekoloji, nüfus ve tarıma uygunluk gibi birçok etkenle açıklanabilir. Çin'in uzun tarım tarihi, birçok Batılının bilmediği bir sürü yenilebilir bitkinin keşfine ve yetiştirilmesine olanak sağladı. Qin öncesi dönemden bu yana, Çinliler temelde tahıl yemişler, (genellikle et yiyen Batılılardan farklı olarak) etten çok tahıl tüketmişlerdir. Bu yüzden Modern Çinlilerin temel gıdası tahıldır. Balık, et, yumurta, süt ve sebze ana gıda değildir. Birçok beslenme uzmanı bu beslenme şeklini daha sağlıklı bulur. Bu aynı zamanda ekolojik açıdan da ete dayalı beslenme şeklinden daha az zararlı bir beslenme şeklidir.

Geleneksel Yemekler

Yukarıda ifade edildiği gibi dünyadaki beslenme alışkanlıklarının çeşitliliğini açıklayan pek çok etken vardır. Mesela ete dayalı beslenme şekline sahip toplumlar genelde nüfus yoğunluğunun görece olarak az olduğu, tarım alanlarına ihtiyaç duyulmayan ya da tarıma elverişli olmayan bölgelerde yaşar. Diğer yandan, etten yana fakir, tahıl ve başka bitkilerden yana zengin bir beslenme şekline sahip toplumlar, yüksek nüfus yoğunluğuna sahip, kısıtlı tarıma elverişli toprak ve kısıtlı et bulunan bölgelerde yaşar. Tabii ki, insan, yemek ve bilgi hareketliliğine bağlı olarak, bir bölgeye özel olan yemek gelenekleri farklı bölgelere yayıldı ve insanların yemek yeme biçimleri evrim geçirdi.

Uzun tarihi boyunca, Çin dünyada yemeğin ve tarımın gelişiminde anahtar bir itici güç olmuştur. Su dağılımı, kanal yapma ve dağ yamaçlarında tarım yapmak için sulama gibi tarım yöntemleri icat etmiştir. MÖ 5400 civarında, Sarı Nehir havzasında darı yetiştirilmiş, lös¹ mağaraları tahıl depolamak için kullanılmıştır; MÖ 4800 civarında, Yangzte Nehri havzasında pirinç ekilmiştir. Çinliler daha sonra pirincin temel, etin yan gıda olduğu bir beslenme düzeni benimsemiştir. Bu, o gün bugündür genel hatlarıyla Çin beslenme şekli olarak kalmıştır.

1 Lös: Kurumuş nehir yataklarında bulunan ve rüzgârın getirdiği zannedilen çok verimli sarımtırak kül rengi ince toprak. (YN)



Hunan eyaletinin Anren kasabasında her yıl düzenlenen toprak sürme başlangıcı töreninde çiftçiler toprak sürüyor. Bu, "bütün bitkileri tadıp, çiftçilere beş tahıl ekmeyi öğretene" Yan İmparatoru'na (Kutsal Çiftçiye) teşekkür etmek, elverişli hava ve bol bereket duası olarak yapılır. Törenin binlerce yıl öncesine uzanan bir tarihi vardır.

Sarı İmparator'un Ülke İçi Klasığı eski Çinlilerin beslenme şeklini "beş tahıl temel gıdadır, beş meyve yan yiyecektir, beş et faydalıdır ve beş sebze bol miktarda tüketilmelidir" şeklinde anlatan antik bir Çin eseridir. Eskiden, tahıl ürünleri "beş tahıl" ya da "altı tahıl" olarak adlandırılıyordu. Bunlar glütenli akdarı², bozdarı, buğday, fasulye, lifli ekinler ve pirinçti. Glütenli darı, sarı pirinç de denen küçük sarı yapışkan tanelerdir. Bozdarı (modern darıya eştir) "beş tahılın başı" olarak bilinir. Hem glütenli darı hem de bozdarı Çin kökenlidir ve Avrupa'ya tarih öncesi dönemde geçmiştir. Bu ürünler eski çağlarda, Çin'in kuzeyinde ana tahıl ürünleriydi. Fasulye eski Çinlilerin sevdiği, yenilebilir ana protein kaynağıydı. Buğday ve pirinç Çin kökenli değildir. Genelde pirincin Hindistan ve Güneydoğu Asya kökenli olduğu düşünülür. Ancak en eski ekilmiş pirinç Çin'de bulunmuştur. Erken neolitik dönem (MÖ 5000-MÖ 3000) Hemudu

2 Panicum miliaceum. İngilizcede "millet" olarak ifade edilen, tohum cinsinden bu tahıl türünün çok çeşidi vardır. Parmak darı, büyük darı, küçük darı, akdarı, boz darı, glütenli darı vb. adlar alan bu tahıl türü özellikle Doğu ve Güney Asya'da 10000 yıldır yetiştirilmektedir. Bugün en büyük üreticisi Hindistan'dır. Bu tohum cinsi tahıl, pirinç ve buğday gibi bilinen tahıl türlerine oranla, içerdiği mineraller, proteinler ve vitaminler açısından üç ila beş kere daha besleyicidir ve glüten içermemesi (glütenli akdarı hariç) ve glisemik endeksinin düşük olması nedeniyle tercih edilmektedir. (YN)

medeniyeti tarafından ekilmiştir. Buğday orta ve batı Asya kökenli olup Çin'e neolitik dönemde kuzeybatıdan geçer. Bir diğer tahıl olan sorgum Çin kökenlidir ve 1. yüzyılda Hindistan ve İran'a geçmiştir.

Her bahar bayramında, Çinliler barış ve bolluk dilemek için "bol bereketli hasat" deyimini kullanır. Bu, tahıl üretiminin Çinliler için antik çağlardan beri çok önemli olduğunu gösterir.

Çin'in uzun tarihi sadece insanların birçok yenilebilir bitkiyi keşfetmesini değil aynı zamanda insanın hayatta kalabilmesi için gerekli gıdanın çoğunun bitkilerden elde edilebileceğini anlamalarını sağladı. Çinliler tarafından yenen fasulye, pirinç, glütenli darı ve darı gibi birçok yiyecek protein, yağ ve karbonhidrat bakımından zengindir.

Buğday geleneksel olarak Çin'in kuzeyinde yetiştirilen ana tahıldır ve bu yüzden ülkenin bu bölgesinde insanlar buğday unundan yapılmış çok çeşitli yemekler yer. Bu yemekler buharda pişmiş çörekler, krep, Çin eriştesi, buharda pişmiş içli çörek, Çin mantısıyla genelde karides veya domuz etli içle yapılan bir Çin mantısı olan wonton'dur. Pirinç geleneksel olarak Çin'in güneyindeki temel tahıldır. Ülkenin bu bölgesinde yaygın besinler pirincin yanı sıra pirinç eriştesi, pirinç unu, pirinç keki, muah chee³ ve pirinçli Çin mantısıdır. Zamanla, pirinç Çin'in güneyinden kuzeye, buğday da batıdan doğuya geçmiştir. Bu tarım değişikliklerinin Çinlilerin yemek yeme alışkanlıkları üzerinde büyük etkisi olmuştur.

Krep Çin'in erken tarihlerinde görülmeye başlanan unlu bir yiyecektir. En eski hazırlama yöntemi, buğdayı un haline getirip su ekleyerek hamur yapmak ve bu hamuru sıcak suda haşlamaktır. Daha sonra, buharda pişirme, demir tavada pişirme, fırında pişirme ve kızartma gibi başka hazırlama yöntemleri geliştirildi. Krep en fazla çeşidi olan unlu gıdadır. Kalın ya da ince, içi dolu ya da boş, farklı ebatlarda hazırlanabilir. Bir sürü farklı iç de hazırlanabilir. Boş krepler tek kat ya da çok katlı olarak hazırlanabilir. Çok yetenekli krepciler her biri kâğıt gibi ince ondan fazla katlı krepler hazırlayabilir.

Susamlı çörekler, buğdaydan yapıp fırında pişirilmiş yiyeceklerin en sevilen ve en yaygın olanıdır. Basit olmakla beraber çok lezzetli olan bu çörekler ülkenin hem doğusunda hem de batısında yenir.

Çin eriştesi bir diğer yaygın geleneksel yemektir. Eski çağlarda, erişte sadece suda haşlanarak yapılıyordu. Song Hanedanlığı'ndan (960-1279) sonra, çeşitli sebze ve et "sos" olarak eklenmeye başlandı. Çin eriştesi basit görünür

3 Yerfıstığı ve şekerle kaplanmış pirinç toplan. (ÇN)

ama yapımı zordur. Çin eriştesi oklavayla açma, merdaneyle bastırma, kesme, çekme, yoğurma, katlama, şekil verme ve ince ince dilimleme gibi farklı tekniklerle yapılır. Erişte Çin'in geleneksel takvimi ve âdetleriyle yakından ilgilidir. Mesela kuzeyde, Çin takviminin 2. ayının 2. günü ejderha bıyığı eriştesi yeme âdeti vardır. Bu günün, ejderhanın güzel havalar ve bereketli bir hasat için kafasını kaldırıp dua ettiği gün olduğu söylenir. Bazı güney bölgelerinde insanlar Çin takviminin ilk ayının ilk günü "Yeni Yıl Eriştesi" yer. Ayrıca, doğum günü kutlamalarında "uzun yaşam erişteleri" yenir. Bir bebek bir aylık olduğunda "Erişte festivali" düzenlenir.



Tibet'te Doilungdegen köylüleri, Ongkor Festivali açılışında Tibet operası sergiliyor.

Bu festival, yaygın olarak Tibet'in tarım bölgelerinde kutlanır.

Her yıl, ürün hasadından önce, Tibetli köylüler festival kıyafetleri giyip ellerinde "chiema" (beş tahıl kabı) ve dağlık bölgelere özgü sert bira kadehleriyle şarkı söyleyip dans ederler. Elleri dekiler bereketli hasadı temsil eder.

Daha önce de belirtildiği gibi, geleneksel unlu yemekler Çin mantısı ve wonton'dur. Her ikisinin de malzemeleri ve pişirme yöntemleri temelde aynıdır. Her ikisi de içi doldurulan, haşlanan, buharda pişirilen ya da kızartılan ince hamurdan oluşur. Şekilleri farklıdır; wonton Hristiyan rahibelerin şapkalarına benzer, Çin mantısı da kadim Çin külçelerine benzer. Şekillerinden dolayı Çin mantısı mutluluk ve zenginliğin simgesi olarak görülür. Bu yüzden bahar bayramının vazgeçilmez bir parçasıdır. Genel olarak konuşursak, yüzlerce

Yemeğin Kökeni



Guizhou, Leishan'da Miao çiftçilerinin altın sarısı tarım terasları.

yıldır kuzeyin Çin mantısı ne şeklen ne de içerik olarak fazla değişmemiştir. Güneyin wonton'ları ise hep değişir. Farklı bölgelerde de farklı adlandırılır. Mesela Siçuan'da "chaoshou", Guandong'da "yuntun", Hubei'de "boamian" ya da Jiangxi'de "qingtang" adını alır.

3. yüzyıl civarında Çinliler hamur mayalamayı başardılar. Bunu, hamuru kabartmak için, mayaya dönüşebilen pirinç suyunu ekleyerek yaptılar. Buharda pişirilmiş çörekler, mayalama yönteminden sonra ortaya çıkan en yaygın unlu



Guizhou Duiyun'da bir Shui damadı gelini sırtında taşır. Damadın köyünden büyük bir grup da gelinin evinden "beş tahıl" ve çeyizini getirir.

yiyecektir. Buharda pişirme gereçleri ve kızartma tavaları gibi diğer buluşlar da yeni unlu yemeklerin geliştirilmelerini ve daha kolay hazırlanmalarını sağladı.

Pişmiş pirinç güney Çin'de en önemli temel gıdadır. Ama pirincin kendisinden çok "lapa"nın geleneksel Çin pirinç yemeklerini temsil ettiği iddia edilebilir. Çin lapasının binlerce yıllık bir tarihi vardır. Farklı bölgelerin farklı lapa gelenekleri, tahıl, sebze, meyve, çiçek, şifalı bitkiler ve çeşitli etler gibi malzemelerin eklenmesiyle yapılan sayısız lapa çeşidi vardır. Geleneksel lapa yapma yöntemi "pirincin üzerine çorba dökmektir". Bu yöntem Çin'de uzun bir zamandan beri uygulanmaktadır.

Aşağı yukarı 40 yıl kadar önce, pirinç ve un rafine tahıllar olarak adlandırılırdı ve sıradan insanların büyük bir çoğunluğunun bunları her öğün yemeye maddi gücü yetmezdi. İnsanların çoğunluğunun ana yemeği iri taneli tahıllardan oluşuyordu. Bunlar mısır, darı, sorgum, karabuğday, yulaf, tatlı patates ve fasulyedir. Binlerce yılda, Çinliler bu iri taneli tahıllar için bir takım sistematik hazırlama teknikleri geliştirdiler. Mesela lapa yapmak için darı pirinçle haşlanabilir ya da krep veya koni şeklinde darı çörekleri yapmak için kullanılabilir. Taze mısır, haşlanıp sadece lapa değil, mısır keki, mısır krepleri, koni şeklinde çörekler, mısır unundan mantı ya da buharda pişmiş içli çörekler yapmak için de kullanılabilir. Modern tıbbı göre, başka yiyecekler için maddi gücü olmayanlar tarafından tüketilen bu iri taneli tahıllar sağlıklı dengeli beslenme ve hastalıklardan korunma için yenilebilecek en iyi gıdalardır.

Diğer tahıllar içinde, soya fasulyesi Çin'in yemek kültürüne en büyük katkısı sağlamıştır. Soya fasulyesi ilk defa Batı Zhou Hanedanı döneminde ekilmiş (1046-771), aslen köylü yiyeceğiydi. Ancak soya fasulyesinden tofu⁴ yapımı keşfedildikten sonra (bu Batı Han Hanedanı döneminde gerçekleşmiştir MÖ 20-MS 25), bürokratlar ve âlimler tarafından kabul edilmişti. Bu Çin icadı daha sonra Japonya'ya yayıldı. Bugün, 100'den fazla çeşit tofu ve soya sütü ürünü bulunur. Bunlar arasında besin değeri yüksek, protein, yağ ve birkaç vitamin içeren ve aynı zamanda yumuşak ve lezzetli olan besleyici laktonla yapılmış tofu vardır. Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri Çinlilere önemli bir sebze proteini ve bir kaç kaliteli lezzetlendirici sağlar. Birçok Çinli için soya fasulyesi temel gıdadır. Genelde tereyağı ve diğer hayvansal yağlar kullanan Batılılardan farklı olarak, Çinliler genelde aralarında en popüler olanı soya fasulyesi yağı olan nebati yağlar kullanır (Çin mutfağında kullanılan diğer yağlar kanola, yerfıstığı yağı ve mısır özü yağıdır). Birçok tofu yemeği geliştirilmiş ve bunların birçoğu Çin mutfağında temel yiyecekler olmuştur.

4 Tofu: Soya peyniri. (YN)



16 Ekim'deki Dünya Yemek Günü hazırlığında, Nanchong, Siçuan'da bir anaokulunda çocuklar "beş tahıl ve muhtelif tahıl mahsullerini" tanımayı öğreniyor.



Şansi'de 280'den fazlası belgelenmiş çok sayıda unlu gıda var. Bunların içinde bıçakla kesilen eriştelere hem Çin'de hem başka ülkelerde çok meşhurdur. Resimde bir aşçı erişteleri kafasının üstünde doğruyor.

Qin dönemi öncesi (MÖ 221 öncesi) Çin klasiklerinde bahsedilen en yaygın meyveler şeftali, mor erik ve hurmadır. Daha az yaygın olan meyveler armut, kayısı, fındık, cennet hurması, kavun, alıç ve karaduttur. Kurt üzümü, armut yapraklı çiçek elması, vişne gibi diğer meyvelerin sadece arada sırada bahsi geçer. Bunların çoğu aslen Kuzey Çin'de yetişen ya da tarih öncesi dönemlerde Çin'e gelmiş olan ılıman iklim ağaçlarının meyvesidir. Bu meyveler içinde, şeftali, mor erik, hurma ve kestaneler sunu ya da adak olarak anılır. Şeftali 1. ve 2. yüzyıl civarında kuzeybatı Çin'den Orta Asya üzerinden İran'a geçmiştir. Daha sonra İran üzerinden Yunanistan ve diğer Avrupa ülkelerine geçer (o zaman Batılılar bu meyvenin İran kökenli olduğunu zannedirdi). Birçok meyve güney Çin kökenlidir. Bunlar mandalina, üzüm, king mandalina, portakal, liçi⁵, longan meyvesi⁶, armut yapraklı çiçek elması (bir diğer adı huahong), malta eriği ve mor eriktir.

5 Liçi: Tropik bir meyve. (ÇN)

6 Longan: Muşmulaya benzer bir meyve. (YN)



Sincan Uygur Özerk Bölgesi, Kaşgar'da sokakta unlu gıda satışı.
Tatlı olurlar ve kolay bozulmazlar. Bölge halkının genelde seyahat ederken
yanlarına aldıkları başlıca kumanyadır.

Qin öncesi dönemden itibaren, sebze yetiştirme yöntemlerindeki gelişmeler, sebzeleri artık sadece zengin ve nüfuzlu kesim tarafından tüketilebilecek nadir lezzetler olmaktan çıkardı. Bugün Çinliler birçok farklı sebze yemektedirler. Yaygın olanlar lahana, turp, patlıcan, salatalık, fasulye, frenk soğanı, kış kavunu, mantar çeşitleri, bambu filizi, barbunya çeşitleri ve yenilebilir yaban otlarıdır. Sebze kökleri, sapları ve yaprakları hem çiğ hem de pişmiş yenir. Bunlar aynı zamanda uzun süre saklamak için kurutulur ya da farklı türde lezzetli turşular yapmak için kullanılır. Çinliler lezzetli hazırlama ve pişirme yöntemlerinin çeşitliliğinden dolayı sebze ve meyve yemekten sever. Sebzeler, aslen pirinci daha kolay yutulur yapmak için ana yemeklere eklenen yan yemeklerdi ama daha sonra gelen pişirme yöntemlerindeki gelişmeler onları Çin mutfağının kalbine yerleştirdi.

Eski Çinliler avcılık ve balıkçılığa dayalı yaşam biçiminden (tarım yöntemlerini geliştirerek) tarıma dayalı yaşam biçimine geçerken et önemli bir yan gıdaydı. Ülkenin gelişiminde tarımsal dönemde, Çinliler inek, koyun ve domuzu, "üç kurban" olarak adlandırdı. Kurban törenlerinde bu "üç kurban"

en değerli sunuydu. At, inek, koyun, tavuk, köpek ve domuz topluca "altı evcil hayvan" olarak adlandırılırdı. At ve inek daha sıklıkla yiyecekten çok tarımsal üretimde kullanılırdı (sığırcı eti Song Hanedanlığı'ndan önce nadir bir lezzet olarak görülürdü). Öte yandan, ülkenin gelişiminin çok erken bir döneminde Çinliler koyun ve kuzu eti (koyun eti çok üstün bir et olarak görülürdü) yeme alışkanlığı edindiler. "Güzel" anlamına gelen Çin karakterinin şekli ve özgün anlamı koyun eti yemekle ilişkilidir (büyük koyunların güzel oldukları düşünülürdü). Domuzlar erken bir dönemde evcilleştirilmiş ve tüketilmiştir. Bugün, İslam dinine mensup etnik azınlıkların yaşadığı bölgeler haricinde bütün Çin'de domuz yetiştirilir. Domuz eti Çin'de en yaygın tüketilen et. Eski Çinliler domuz eti hakkında koyun hakkında düşündüklerine benzer bir düşünceye sahipti: Çinliler için yavru domuzların eti olgun hayvanların etinden daha lezzetliydi.



Guizhou'da geleneksel taşa öğütülmüş tofu.



"Turizm ve tarım ürünleri" sergisi ve "tavsiye panayırı", Liubu kasabası, Jinan, Shandong. Beş tahıl ve muhtelif tarım ürünleri ve bunlardan yapılan tatlı, gevrek krepler, alıç krepleri, ceviz unu ve sebzeli tofu gibi ürünler sergileniyor.



"Beş tahıl" ve pirinç taneleri, buğday başakları ve yerfıstığı gibi "muhtelif tahıl ürünleri"nden oluşan tahıl ambarı. Bu, Nankin Xinjekou'da Çin bahar bayramının atmosferini zenginleştirmek amacıyla bir alışveriş merkezinin önüne yapılmıştı.

Evcil kümes hayvanları yetiştiriciliğinin de Çin'de uzun bir geçmişi vardır. Çinliler ilkel kuluçka makinası, folluk ve daha pek çok kümes hayvanı yetiştirme aracı icat etmişlerdir. Bu yüzden yumurtanın Çinlilerin en sevdikleri yiyeceklerden biri olması boşuna değil. Diğer hayvan proteini kaynağı eski çağlarda Çin'in kıyı toplumları için özellikle önemli olan balıktır. Eski Çin'de, köpekler de yemek için öldürülürdü ve domuz ve tavuktan daha az yense de köpek kesimi bir meslekti.



Silindiri çevirerek beş tahıl ve muhtelif tahıl mahsullerini öğüten iki kız çocuğu.

Pekin'de Ejderha Kayığı Bayramı'nda (Duanwu Bayramı) atalarının sade, basit kır yaşamını tecrübe etmek amacıyla bir halk eğlencesine katılmaktalar.

Görüldüğü gibi, et ağırlıklı Batılı beslenme düzeniyle karşılaştırıldığında, Çin beslenme düzeninde balık, et, yumurta, süt ve sebze yan yemek olarak sunulurken ağırlıklı olarak tahıllar ön plana çıkar. Yukarıda yazıldığı gibi, birçok beslenme uzmanı bu tür bir beslenmenin sağlıklı olduğunu düşünüyor. Ekolojik olarak da bunun et ağırlıklı beslenmeden daha az zararlı olduğu düşünülür. Aslında gitgide daha fazla Çinli beslenme düzenlerinin sağlıklı ve çevreci olması konusunda bilinçlenip et yemeyi bırakıyor.

Yabancı Yemekler

Binlerce yıllık tarihi boyunca, Çin'in geleneksel kültürü hem başka kültürlerle açık hem de dirençli olduğunu kanıtlamıştır. Zaman içerisinde, bir yandan kendine özgü ulusal karakterini korurken, yabancı uygarlıklardan düşünceler, kavramlar alıp kendi kültürüne katmıştır. Çin'in yemek kültürü, işte bu dinamikleri yansıtır. Çinliler sadece yeni yemekleri kabul etmekle kalmaz, aynı zamanda daha yeni yemekler arayışı içine girerler. Bu sebeple, antik dönemlerden bu yana yeni yiyecekler kültüre dahil edilmiştir. Bu süreç hem Çinlilerin yemek alışkanlıklarını değiştirmiş hem de yiyeceklerinin geldiği kaynak yelpazesini genişletmiştir.

Qin öncesi dönemde, orta Çin'e, hem yabancı ülkelerden hem de sınır bölgelerinden yeni tür yiyecekler gelmeye başlamıştır. Ancak bunun önemli ölçüde artması, ancak Çin ve yabancı ülkeler arasındaki alışverişin arttığı güçlü Batı Han Hanedanı döneminde (2000 yıldan daha fazla bir zaman önce) olmuştur. Bu dönemde hanların yaşadığı Çin'in orta bölgesindeki düzlüklere ulaşan yiyecekler arasında üzüm, nar, susam, bakla ve akceviz (ceviz), salatalık, karpuz, misk kavunu, havuç, rezene, kereviz ve kişniş (karaman kimyonu) bulunuyordu. Bunlar Çin'in Sincan Uygur Özerk Bölgesi'nden ve orta ve batı Asya'daki ülkelerden, orta Çin'e ünlü ipek yolundan geliyordu. Böylece, Çin kökenli olmayan birçok yiyecek, Çinlilerin sofralarında yerini almaya başladı.



2012'de Çin'in toplam mısır üretimi 208.12 milyon tona ulaşarak ilk defa ülkenin pirinç üretimini geçti. Mısır Çin'in "1 numaralı tahıl ürünü" oldu.

Mısır Amerika kökenli olup, Avrupa, Afrika ve Batı Asya üzerinden Kuzey Çin'e geldi. Çin'e güneydoğu kıyı bölgelerinden gelen patates önceleri sadece Fujian ve Zhejiang bölgelerinde ekiliyordu ancak sonraları bütün ülkeye yayıldı. Bugün Çinlilerin yediği ya da yağını çıkardığı yerfıstığı (yerfıstığı yağının katıksız, saf bir lezzeti olup çok nitelikli bir bitkisel yağdır) Güney Amerika, Brezilya kökenlidir. Ayçiçeği Çin'e 17. yüzyılda Amerika'dan gelir. 19. yüzyıla gelindiğinde Çinliler kullandıkları bitkisel yağları daha da çeşitlendirmek amacıyla ayçiçeğinin yağını çıkarmaya başlamıştır. Maş fasulyesi Hindistan kökenli olup, Kuzey Song Hanedanlığı döneminde (960-1127) Çin'e gelen bir tür fasulyedir. Ispanak, (626-649 yılları arasında hüküm süren) Tang Hanedanlığı'ndan İmparator Taizong döneminde Perslerden Çin'e geçmiştir. Patlıcan, Hindistan kökenlidir ve Çin'e Budizmle birlikte Kuzey ve Güney Hanedanlıkları döneminde geçti. Yabani lahana, domates ve diğer sebzeler Ming Hanedanlığı döneminde (1368-1644) Çin'e geçer. Karnabahar, 19. yüzyıl sonlarında Çin'e gelir.

Biber, 300 yıldır Çin'de sevilen bir baharattır. Geç Ming Hanedanlığı döneminde Peru ve Meksika'dan Çin'e gelir. Tatlı yemekler için en önemli malzeme olan şeker Tang Hanedanlığı'ndan İmparator Taizong şeker kaynatma tekniklerini öğrenmeleri için Orta Asya'ya elçiler gönderdikten sonra Çin'de üretilmeye başlanır. Artık Çinliler tarafından çok değerli görülen köpekbalığı yüzgeçleri ve yenilebilir kuş yuvaları Çin'e 14. yüzyıl başlarında güneydoğu Asya'dan gelir. Quing Hanedanı döneminde (1616-1911) lüks yiyecek statüsü kazanır.

Tarihinin erken dönemlerinde Çin'e gelen meyvelerin çoğu (mesela üzüm), Batı Asya, Orta Asya (elma), Akdeniz (mesela zeytin), Hindistan (narenciye) ve Güneydoğu Asya (mesela hindistancevizi ve muz) kökenlidir. Sadece modern Çinliler tarafından tüketilen diğer meyveler ananas, domates, guava¹, çilek, elma, durian² ve üzümdür. Bunlar Çin'e güneydoğu Asya, Amerika ve Okyanusya'dan gelmiştir. Yabancı malzemeler ilk kez Çin mutfağına



Sonbahar sonu, kış başı, Anhui'de She kasabasında çiftçiler çatılarda mısır, bal kabağı, kızılıklık, biber ve başka ürünleri kurutuyor.

1 Guava: Sarı, yeşil ya da kahverengi kabuğu olan tropik bir meyve. (YN)

2 Durian: Güneybatı Asya, Malezya, Tayland ve Vietnam kökenli bir ağacın meyvesidir. Bir meyve 2-3 kg'ı aşar ve dış kabuğu çok çirkin ve kötü kokuludur. Bu nedenle Endonezya'da otele bu meyveyle girmek, Singapur'da otobüse binmek yasaktır ama Singapur'da ülkenin simgesi sayılan opera binası bu meyvenin şeklinde yapılmıştır. (YN)



Son yıllarda, çilek toplamak moda oldu. Bu Çin'in birçok büyük kentinde dinlenme ve turizm tarımının gelişmesine sebep oldu.

Tang Hanedanlığı döneminde girdi. Örneğin, pek çok Müslüman Çinlinin yemekleri Araplar tarafından ülkeye getirilen malzemelerle yapılmıştır. Bu yemekler Çin'in yeme alışkanlıklarına ve mutfağının çeşitliliğine büyük katkıda bulunmuştur. Modern çağda Batı tarzı yemek Çin'de yayılmıştır. Birçok ticaret limanında ve başka şehirlerde Batılı restoranlar açılmış, dahası Çin ve Batı yaklaşımlarını birleştiren yemek pişirme teknikleri de geliştirilmiştir. Tarzların bu karışımı ağırlıklı olarak Çin'in dört ana mutfağından birisi olan Guandong yemeklerinde görülür.

Modern Batı kültürünün yaygınlaşması sebebiyle bugün Çin'de pek çok Batılı içecek sevilir. Bunlar kahve, kakao, gazlı su ve meyve suyu gibi alkolsüz içeceklerle ek olarak, bira, viski, kırmızı ve beyaz şarap gibi alkollü içkilere. Kahvenin gelişi, Çinlileri geleneksel çay içme âdetlerinden uzaklaştırmadı. Ancak kakaonun yanında, kahve, Çin'in yemek endüstrisinde önemli bir rol oynar. Bu iki ürün bisküvi, hamur işleri, şekerleme, dondurma ve ülkede üretilen diğer ürün tiplerinin büyük ölçüde çeşitlenmesine sebep oldu.



Avrupalı şarap tüccarları Uluslararası Sian Şarap Festivali'nde Çin'de bir şarap firmasını geziyor.

Batılı yiyeceklerin ve pişirme tekniklerinin gelişi Çin usulü Batılı yemeklerin ve Batı usulü Çin yemeklerinin gelişimine sebep olmuştur. Bunlardan bazıları Batı usulü ördek ciğeri, Batı usulü karides, kâğıtta tavuk ve cızbız dana etidir. Bütün bu nadir lezzetler Çin ve Batı'nın pişirme tekniklerinin kaynaşmasıyla yapılır.

Son yıllarda, Çin ve yabancı ülkeler arasındaki ekonomik ve kültürel alışveriş inanılmaz ölçüde arttı. İthal yiyecek tüketen, sıradan Çinli ailelerin sayısı arttıkça, hayvansal ve bitkisel ürünlerin ticaretinde bir patlama gerçekleşti. Bu yüzden, diğer ülkeler gibi, Çin de ülkenin yerel bio-çeşitliliğine zarar verebilecek, büyük ölçekte yabancı tür istilası tehdidi altında. Bu sebeple yavaş yavaş Çin'in ekolojisini koruma amaçlı ticaret kanunları ve düzenlemeleri yapılıyor.



Sofra Takımları ve Görgü Kuralları

Çin mutfak eşyalarının gelişimi taş ve topraktan kâseler ve başka kapların kullanımıyla başlar. Bunlar daha sonra bronz ve demir gibi metallere yapılmaya başlar. Bugün, Çin'de insanlar bütün dünyada ünlü seçkin porselen tabaklar kullanır. Geleneksel mutfak eşyaları Çin'in yemek kültürünün anahtar parçasıdır. Yemek çubukları belki de Çin mutfağıyla ilgili en ünlü araçlardır. Yemek çubukları uygarlık tarihinde özel bir yere sahip bir icattır. Çin yemek kültürünün bir diğer ana parçası, insanların yemek yeme şeklidir. Çinliler evde de yeseler, beraber dışarıda da yeseler, masada oturup aynı yemekleri yer, aynı çorbayı paylaşırlar. Çinliler için akrabalar ve dostlarla birlikte lezzetli yemekler yemek hayatın sunduğu büyük zevklerden biridir.

Yemek Çubukları Sanatı

Eski çağlarda, insanlar elleriyle yedi. Bugün çoğu insan yemek çubukları, çatal, bıçak ve kaşık kullanarak yemek yer. Öyle görünüyor ki insanın kültürel evrimi yemek yeme araç ve gereçlerine yansımıştır. Çin'in pişirme ve yemek takımlarının evrimi, ülkenin yemek kültürünün evrimi üzerinde anahtar bir rol oynamıştır. Zamanla Çin gelişirken yemek takımları sadece yapıldıkları malzeme açısından değişmedi aynı zamanda daha küçük ve kibar bir hale de geldi.

Çin'in en eski pişirme malzemeleri pirinci buharda pişirmek için kullanılan toprak kazan ve toprak kap kacaktır. Bunlar daha incelikli şekillerde ve daha geniş bronz ve demir araçlara evrilir. Çin'in eski çağlarından kalan kültürel kalıntılar arasında, bugün kullandığımızla ana hatlarıyla aynı olan tabaklar ve kâseler bulunur. Ama modern insana yabancı gelen şeyler de vardır. Bunlar iki ya da dört halka şeklinde kulplu, yuvarlak ağızlı yemek tasları, dörtgen şeklinde tahıl kapları, ayaklı kadehler, pişmiş pirinci koymak için bambu malzemelerdir.

Arkeologların buldukları mutfak malzemelerinde görüldüğü gibi, Çin'in uzun bir mayalama geçmişi vardır. Mesela Shang Hanedanlığı'ndan kalma pek çok bronzdan yapılmış şarap kapları bulunmuştur. Bu nedenle bu dönemde şarabın oldukça popüler olduğunu anlayabiliriz. Eski Çin'de çok çeşitli şarap kapları vardı. Bunlar arasında şarap çanakları, çömlekler, bronz kadehler, ahşap taslar ve toprak küpler bulunur. Eski Çin'de insanların içmek için kullandıkları mutfak



Moğolistan müzesinde sergilenen Shang Hanedanlığı'ndan üçayaklı bir toprak çömlek. Hem toprak hem de bronzdan yapılan bu üçayak eski Çin'de pirinç haşlamak için kullanılırdı. Genelde (dışarıya doğru uzanan) geniş bir ağızları ve pişirmeyi ve ısıtmayı kolaylaştıran üç kısa ayakları olurdu.



Küpe benzer bir şekli olan bu pişirme kabı, Batı Zhou Hanedanlığı'ndan kalma ve şu anda Hennan'da Luoyang müzesindedir. Bu gibi eşyalar Qin öncesi dönemde buharla pişirme için kullanılırdı. İki parçadan oluşuyor. Buharda pirinç pişirmeye yarayan topraktan yapılmış üst kısma yemek koyulur. Altında buharın girmesi için bir ızgara bulunur. Alt kısım (üçayak) su kaynatmak içindir. Ayaklar ateşe oturtulur.

eşyaları arasında bronz şarap kapları, kupalar, bardaklar, yuvarlak ağızlı, üç ayaklı şarap kadehleri, boynuzdan yapılmış şarap kadehleri, fincanlar ve küçük fincanlar vardır.

Kadim dönemlerde Çin barut, pusula ve yeri değiştirilebilen baskıaracı gibi bir takım önemli icatlara imza attı. Bu, kadim Çin'in bilim ve teknoloji düzeyinin yüksek olduğunu gösterir. Song Hanedanlığı'nda seramik de eş benzeri görülmemiş bir gelişim gösterdi ve porselen günlük mutfak eşyaları yapımında kullanılmaya başlandı. Mavi, beyaz ve siyah porselenden pek çok yeni mutfak eşyası yapıldı. Bu tarz eşyalar alt sırlama ve üst sırlama teknikleriyle yapılmış dekoratif porselenlerden de yapılırdı. Yeni şekiller, dekoratif süslemeler ve sırlama da geliştirilmişti. Bugün Song Hanedanlığı'ndan kalma porselen eşyalar nadir koleksiyon parçalarıdır ve haklı olarak sanat eseri olarak görülür.

Yemek yemenin temelde üç şekli vardır: Elle yemek, çatala yemek ve yemek çubukları kullanarak yemek. Afrika, Ortadoğu, Endonezya ve Hindistan yarımadası gibi yerlerde insanlar elleriyle yer. Avrupa ve Kuzey Amerika'da (bıçak ve kaşığa ek olarak) çatal kullanılır. Çin'de olduğu gibi Japonya, Vietnam, Güney Kore ve Kore Demokratik Halk Cumhuriyeti'nde insanlar yemek çubuklarıyla yer. Yemek çubuklarının kullanımı geniş bir Çin nüfusuna sahip Malezya ve Singapur gibi Güneydoğu Asya ülkelerinde de yaygındır. Dünya nüfusunun ortalama üçte biri çubukla yer.

Yemek çubuklarına eski çağlarda "zhu" denirdi. Çubuğun efsanelerde anlatılan kökeninin öyküsü Çin'de ünlüdür: İmparator Yao ve İmparator Shun döneminde seller felaketlere yol açar. Ülkenin nehirlerini ve nehir yataklarını düzenlemesi için Yüce Yu'ya emir verilir. Bir gün, Yüce Yu bir kazanda et haşlar. Su kaynadıktan sonra, eti almak için kazanın soğumasını bekleyecek vakti yoktur. O da iki tane ağaç dalı keser ve bu dalları eti çorbadan almak için kullanır. Maiyetindekiler Yu'nun ellerini yakmadan ya da yağa bulaştırmadan yediğini görür ve onu taklit ederler. Yemek çubuklarının böyle kullanılmaya başlandığı söylenir.

Çinlilerin 3000 yıldan daha uzun bir süre önce, Shang Hanedanlığı döneminde (MÖ 1600-MÖ 1046) yemek çubuklarıyla yemeğe başladığını gösteren kayıtlar vardır. En eski çubuklar, Yin harabelerinden çıkarılan bronzdan yapılmış bir çift çubuktur. Yin harabeleri Anyang, Hennan'da bulunan geç Shang Hanedanlığı'nın başkentinin bulunduğu bölgedir. Yin, tarihi tam olarak



Yuvarlak ağızlı bu yemek kabı (batı Zhou Hanedanlığı'ndan) Şansi müzesinde sergilenmektedir. Bu tarz kaplar Eski Çin'de hem pişmiş yemeği saklamak hem de sunu kapları olarak kullanılırdı. Genelde yuvarlak bir ağızları ve iki kulpları olurdu.



Bu bronz dörtgen tahıl kabında kui* ejderhası desenleri görülür.
İlkbahar ve Sonbahar döneminde yapılmış olan bu kap Hennan'da
Zhengzhou müzesinde sergilenmektedir. Glütenli darı, bozdarı ve pirinç koymak için
kullanılan bir kaptır ve kurban törenlerinde ve şölenlerde de kullanılırdı.
Kapak ve alt parça aynı şekilde ve ebatta simetriktr.
Parçalar tek bir kap olarak kullanılabildiği gibi iki ayrı kap olarak da kullanılabilir.

- * Kui: Çin mitolojisinde farklı anlamları olan bir figürdür. Klasik metinlerde, müzik ve dansı icat eden efsanevi müzisyen Kui olarak geçerken, bazı metinlerde de insan yüzlü bir ejderhaya, davula ya da maymuna benzeyen dağ şeytanı veya yağmur tanrısı Kui'den söz edilir. (YN)

belirlenebilen en eski Çin başkentidir. 1899'da harabelerde üzerine kehanetler azınmış kemikler bulununca 1928'de büyük çaplı arkeolojik kazılar başlar. Han Hanedanlığı dönemine gelindiğinde Çinliler yemek çubukları kullanmaya başlamıştır.

Çin doğumlu ünlü fizikçi Tsung-Dao Lee yemek çubukları hakkında şu değerlendirmede bulunur: "Bu kadar basit bir çift çubuk, kaldırma mantığının mükemmel kullanımını gösteriyor. Çubuklar parmakların uzantısı, parmakların yaptığı her şeyi yapabiliyor. Sıcakta da dondurucu soğukta da kullanılabiliyorlar. Harikalar."

Yemek çubuklarının icadı kök sebzelerin, köklerin ve yaprakların Çin beslenme düzenine girişiyle yakından ilintilidir. Çubukların kullanımı aynı zamanda bazı Çin yemeklerinin ve yemek yeme alışkanlıklarının da yaratılma-

sını ve geliştirilmesini sağladı. Mesela yemek çubukları sayesinde hızlı koyun haşlama, uzun erişte ve soğuk jöle ev mutfaklarında bireyler tarafından yapılabilir, kolay ve ilginç bir hale geldi. Ayrıca, hızlı koyun haşlamayı çubuksuz yemek zaten mümkün değildi.

Yemek çubuklarının kaldırma, karıştırma ve deri yüzme gibi pek çok işlevi vardır ve çorba dışındaki tüm yemekler için kullanılabilirler. Ama yine de çubukları kontrol etmek, bıçağı ya da çatalı kontrol etmekten daha zordur çünkü iki çubuğun ucu arasında tam bir bağlantı yoktur. Kullananların baş, işaret ve orta parmaklarını eşgüdüm içinde kullanmayı öğrenmeleri gerekir. Çalışmalar, yemek çubuklarının kullanımında 80 eklem ve omuz, kol, bilek ve parmak kasları olmak üzere 50'den fazla kasın kullanıldığını gösteriyor. Çubuk kullanımının aynı zamanda insanları hazırcevap ve eli çabuk yaptığı görülmüştür. Birçok Batılı, Çinlilerin yemek çubuklarını kullanma şekillerinin bir sanat olduğunu düşünüyor ve hatta bazılarına göre Çinliler çubuklarla yedikleri için masa tenisinde çok iyiler.

Ancak yemek çubuklarının bir dezavantajı vardır. Pirinç mantısı, köfte ve güvercin yumurtası gibi yuvarlak ve kaygan yiyecekler söz konusu olduğunda, bunları çubukla yemek için ciddi bir yetenek gerekiyor ki bu da bazıları için utanç kaynağı olabilir.

Batılıların nasıl kibar bir şekilde yemek yemek konusunda kuralları varsa Çinlilerin de bir takım kuralları vardır. Pirinç yemek için yemek çubukları, çorba içmek için kaşık ve (genelde her iki eli de kullanan Batılıların aksine) her seferinde sadece tek el kullanılır. Çubuk kullanımıyla ilgili bir takım başka görgü kuralları da vardır. Genelde sağ elle tutulur (eski âdetlere göre yiyenler). Bir yemek davetinde yemeğe ara verildiğinde, yemek çubukları pirinç kâsesinin yanına bırakılmalıdır; ancak kâsedeki pirince saplanmamalıdır. Bu yapılmaz çünkü eski çağlarda, Çinliler yiyecekleri atalarına sunu olarak kullanır ve yemek çubukları sadece sunuların koyulduğu kâse ve çanaklara dik olarak koyulurdu. Yemek yerken, yemek çubukları başka birine doğru tutulmaz. Biriyle konuşurken, çubuklarla yemek karıştırılmaz ya da parçalanmaz. Birinin çubuklarıyla aldığı yiyecek alınmaz.

Çinlilerin günlük olarak kullandıkları yemek çubukları çoğunlukla bambu ya da ahşaptır ancak altın, gümüş, bronz, demir, yeşim taşı, fildişi ve gergedan boynuzu gibi malzemelerden yapılma yemek çubukları da vardır. Eski çağlarda Çin imparatorları genelde gümüş yemek çubukları kullanırdı. Gümüş, zehir bulaştığında siyaha döndüğü için bunu güvenlik amacıyla yaparlardı.



Shang Hanedanı döneminden kalma bu bronz şarap kabı Henan, Anyang'da Yachang'ın mezarından çıkarılmış ve Çin Ulusal Müzesi'nde sergilenmektedir. Bunun gibi oval ya da küp biçimindeki kaplar Shang Hanedanı sonlarından Zhou Hanedanı dönemine kadar çok yaygındı. Bu örnekte gördüğümüz gibi bazıları hayvan şeklinde olurdu.

Sofra Takımları ve Görgü Kuralları



Eski Çin'de bir ziyafet sofrası



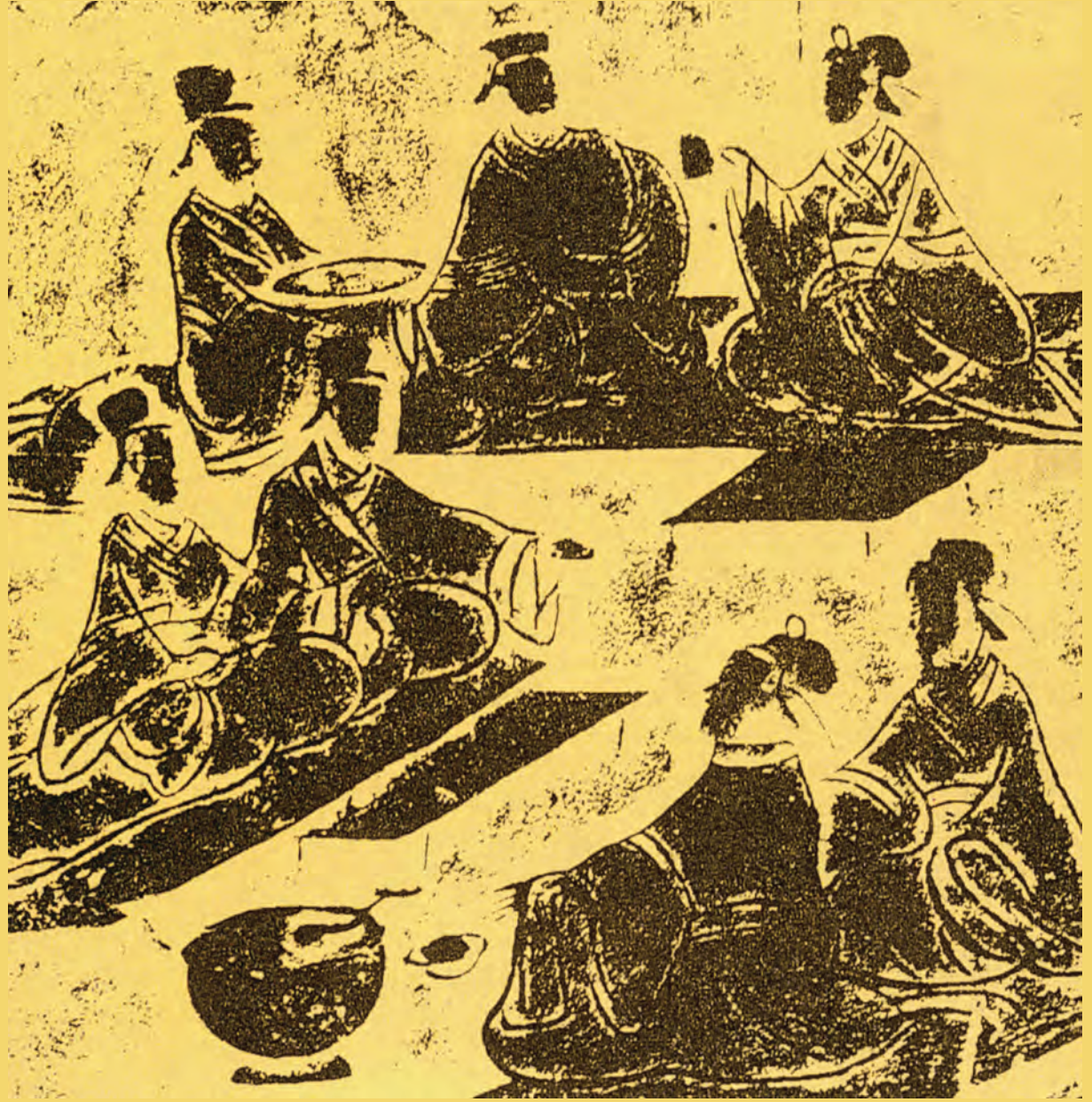
Sanat eseri yemek çubukları

Yemek çubukları bir Çin yemek masasında en sadık hizmetkârlar olmanın yanı sıra, Çin kültürüne özgü bir halk sanatı olarak da görülebilir. Özel malzemelerden yapılmış "ünlü yemek çubukları" Çin'in birçok bölgesinde üretilir. Çin yemek çubuklarının özgün sanatsal değeri, hem Çin'de hem başka ülkelerde koleksiyon amacıyla alınmalarından anlaşılabilir. Örneğin Bay Lan Ling Şangaylı çok bilgili bir halk sanatı koleksiyoncusudur. Çin'de ilk yemek çubukları müzesini kurmuştur. İnsanların beğenisine sunmak amacıyla (800 farklı türü temsil eden) 2000 çiftten fazla muhteşem yemek çubuğu toplamıştır. Bunlar arasında hatıra yemek çubukları, kırsal bölgelerde boyama yapmak için kullanılan çubuklar, Moğol yemek çubuğu dansında kullanılan destek çubukları, eski çağlarda silah olarak kullanılan demir çubuklar ve kuş yetiştirmek için kullanılan kuş çubukları bulunur. Endonezya'da yaşayan yaşlı bir Çinli göçmen de eski Çin'de imparatorun cariyelerinden birisinin kullandığı altın bir çift dahil, 908 çeşit yemek çubuğu toplamıştır.

Çin Yemek Davetleri

Kadim Çin bilgesi Konfüçyüs, "yemek zamanları dışında yemeyin" der. Bu, yemeğin uygun zamanda yenmesi gerektiğini anlatır ve Çin'in uzun bir zamandan beri yemeğe standart bir bakışının olduğunu gösterir. Eskiden Çinliler günde iki öğün yerlerdi. İlk öğün 9 civarı yenen "sabah yemeği", ikinci öğün de öğleden sonra 4 civarı yenen "akşam yemeği" idi. Bugün hâlâ Çin'deki etnik azınlıklarla ülkenin dağlık bölgelerinde yaşayanlar kültürel, iklimsel ya da ekonomik sebeplerden dolayı böyle yer. Han Hanedanlığı'ndan sonra, ülkede tarım gelişirken, çeşitli bölgeler ve etnik gruplar yavaş yavaş kahvaltı, öğlen ve akşam yemeği olmak üzere günde üç öğün yemeye başladı. Eski çağlarda, üçüncü öğün bugünkünden daha erken bir saatte yenirdi çünkü insanlar güneş doğarken kalkar, gün batana kadar çalışırdı. Bu "üç öğün" tarzı aslında tarımsal ve ekonomik gelişmelerin kaçınılmaz bir sonucuydu. Günde iki öğün insanlara çiftçilik, balıkçılık yaparken ya da avlanırken ihtiyaç duydukları enerjiyi vermek için yeterli değildi.

Çin geleneklerine göre, üç öğün için de yemekler zamanında pişirilmeli; bu, Çinlilerin yemeğe verdiği önemin bir göstergesidir. Son yıllarda, hayatın ritmi özellikle şehirlerde gün geçtikçe daha hızlandı. Artık insanlar gündüz yemek için eve gelemiyor. Özellikle çoğu ofis çalışanı ya lokantalarda ya da işyerlerinde öğle yemeğini yiyor. Böyle olunca, ev kadınları akşam yemeğini daha büyük özenle hazırlıyor.



Siçuan'da resim tuğlası üstüne yapılmış,
Doğu Han Hanedanı döneminden bir ziyafet resmi.

Çin yemek daveti düzeni Çin'in yemek kültürünün başlıca özelliği olarak görülebilir. Yemeğini kişisel tabaklarından yiyen Batılıların aksine, Çinliler sofrada beraber oturup, aynı tabaktan yer, aynı tastan çorba içer. Evde de yeseler dışarda da yeseler, bu böyledir. Aslında tarihsel bir bakış açısından bakıldığında, bu tarz yemek yemek Tang Hanedanlığı'nda başlayan yeni bir durumdur. Tang Hanedanlığı öncesinde kişisel tabaktan yemek âdetti.

Eski Çin'in kişisel tabaktan yemek sistemi aslında zamanın basit mutfak eşyalarıyla yakından ilgilidir. Bunlar genelde yere koyulan toprak çömleklerdi. Yemek yemek için kullanılan kap kacaktan sonra yapılmaya başlanan, yiyecek saklamaya yarayan kaplar alçak tepsilerdi. Shang Hanedanlığı'ndan kalma kemiklere kazınmış gece anlamına gelen  Çin karakterinden anladığımız kadarıyla Çinliler keçe üzerine oturarak yemek yerlerdi. Shang ve Zhou Hanedanlıklarından kalma bronz nesneler üzerine yazılmış, keçe anlamına gelen  karakteri, o zamanların insanların misafir ağırlarken taş masa ve sandalyelere kalın örtüler örttüğünü gösterir. Bu keçeler dikdörtgen ya da kare, uzun ya da kısa olabilirdi. Uzun dikdörtgen bir keçeye bir kaç kişi, kısa bir keçeye iki kişi oturabilirdi. "Tekli koltuk" denen kare keçelere en yaşlı ya da en yüksek konumdaki kişi otururdu. Zamanın oturma ritüelleri ve kuralları çok katıydı ve insanların toplumdaki konumlarını gösterirdi. Keçe kuzey-güney doğrultusunda serildiğinde, yüz batıya dönük oturulurdu ya da keçe doğu-batı doğrultusunda serildiğinde, yüz güneye dönük oturulurdu. Aynı keçeye oturanlar aynı konumda olanlar olurdu. Eğer değilse bu kabalık olurdu. Bu dönem anlatılarına göre, eğer birisi farklı konumdaki biriyle aynı keçeye oturduğunu düşünürse kılıcını çıkarıp keçeyi keser ve böylece ayrı oturmuş olurdu. Ayrı matlarda oturanlar ayrı ayrı kendi yemek tepsilerinden yerdi. Çinlilerin karı-kocanın birbirine saygılı davranması anlamına gelen "tepsiyi kaşlarla aynı hizada tutmak" diye bir deyim vardır. Bu deyim tepsilerin eskiden kadınların da kaldırabileceği kadar küçük ve hafif olduğunu gösterir. Keçenin üzerinde ayrı ayrı yeme âdeti geç Han Hanedanlığı dönemine kadar sürer. Doğu Han Hanedanlığı döneminden (25-220) bir tuğla üzerine çizilmiş bu tarz bir yemek resmi Chengdu, Siçuan'da bulunmuştur. Önlerinde yemek tepsileriyle aynı keçeye oturmuş iki üç kişiyi tasvir eder.

Tang Hanedanlığı'nda, uzun ayaklı masalar, sıralar ve başka mobilyalar kullanılmaya başlandı ve yemek yeme şekli değişti. 473. Dunhuang¹ mağarasında bulunan Tang Hanedanlığı dönemine ait duvar resimleri insanların o dönemde nasıl yediklerini anlatır. Bu duvar resimleri askeri bir çadır içinde uzun, üstü örtülü bir masa ve üzerindeki kaşıkları, yemek çubuklarını, kupaları, tabakları gösterir. Masanın iki yanında uzun sıralarda kadınlar ve erkekler oturmaktadır. Bu Tang Hanedanlığı'nda artık yerde oturarak ayrı ayrı yemek yeme âdetinin kalktığını gösteriyor. Artık, yüksek masalarda sıraların üzerine oturarak yemek yenmektedir. Bu tarz yemek yeme günümüze kadar sürer. Masa, sandalye ve diğer mutfak gereçlerinin gelişiminin Çin yemek davetlerinin, görgü kurallarının ve âdetlerinin ortaya çıkması için bir önkoşuldu diyebiliriz.



Şensi, Çangan'da bir Tang mezarı duvarına çizilmiş bir ziyafet resmi.

1 Tarihi Kuzey ve Güney İpek Yollarının kesiştiği noktada askeri ve ticari önemi büyük olan Dunhuang'da MÖ 2000'den beri insan yerleşimi olduğu bilinmektedir. MS 1. yy'da Budist rahipler bu bölgede yerleşmeye başladı ve çok sayıda mağarayı önce meditasyon, sonraları da ibadet ve hac amacıyla kullanmaya başladılar. (YN)



Geç Qing Hanedanlığı'nda Hua Malikânesi'nde bir akşam daveti.
Çin: Antik İmparatorluğun Doğası, Mimari Yapıları ve Sosyal Alışkanlıkları (1843) adlı
eserden alınmış olan bu resim İngiliz ressam Tomas Allom tarafından çizilmiştir.

Çinlilerin kullandığı yemek masaları ilk önceleri dikdörtgen ya da kare şeklindeydi. Geniş kenarları olan ilk kare masalara genel olarak "sekiz ölümsüz masaları" denirdi. Eski insanlar bu masaları hem yemek için hem de gökyüzüne, yeryüzüne, tanrılara, atalara kurbanlar sunmak ya da ant içmek için kullanırlardı. Kare masaların bu özel konumundan ve sadece sekiz kişilik olmalarından dolayı kullanımları kısıtlıydı. Zamanla yuvarlak masalar da kullanılmaya başlandı. Bugün Çinliler toplantılar ve davetler için genelde yuvarlak masa tercih eder. Bu masaların çoğunun ortasında dönen bir platform bulunur. Bu platform sayesinde masada oturan herkes kolayca ortak tabaklara ulaşabilir. Yuvarlak masada herkes masanın ortasındaki platforma eşit mesafede olduğu için rahatça aynı yemeği paylaşabilir. Bu da Çinlilerin eşitlik idealinin bir göstergesidir.



1961 Bahar Bayramı'nda Hong Shanmei'nin evinde eski dostlar toplanmış sohbet ediyor. Sağdaki ilk kişi Japonya'da Çin Bilim Akademisi, Şangay Eczacılık Enstitüsü'nde araştırma görevlisi olarak çalışıp ülkesine dönen bir Çinli.



Wenchuan depreminde sonra, Ay Bayramı'nda Ningqiang, Şensi'de bir aile hep beraber bayram yemeği yiyor.

Çinliler için akrabalarla ve arkadaşlarla birlikte lezzetli yemekler yemek, konuşmak ve duygusal bağları güçlendirmek için bir fırsattır. Çinlilerde kan ve aile bağları çok önemlidir. Aynı zamanda Çin geleneksel kültüründe "uyum"un önemli bir yeri vardır. İnsanlar yuvarlak bir masa etrafında uyum içinde yemek yedikleri zaman, birbirlerini anlayabilir, aralarındaki iletişimi güçlendirebilirler. Bu yüzden Çinlilerin davetlerde tartışmalara girmeleri normaldir.

Son yıllarda, özellikle şehirlerde büfeler, hızlı yemek ve başka yeni tarzların hızla yaygınlaşmaya başlamasıyla şehirli Çinliler bireysel tabaklardan yemek yemeye başladı. Mesela Çin hızlı yemek lokantalarında her birine çorba, sebze, et gibi ayrı yemekler konabilen bölmeleri olan tabaklardan yemek yeniyor. Bu tarz yemek pratik, kolay ve besleyici olduğu için şehirli ofis çalışanları arasında rağbet görüyor. Ancak, bu tarz bireysel yemek yeme Tang Hanedanlığı öncesindeki bireysel yemek yemeden oldukça farklı. Mesela eskiden insanlar güveç yiyecekleri zaman ortak bir tencereden yerd. Şimdi insanlar yiyeceklerini büfeden alıp kendi küçük güveçlerinden yiyor. Bu elbette daha temiz ve sağlıklı.

Sofra Takımları ve Görgü Kuralları

Bireysel yemek yeme şekli sadece yoğun çalışan ofis çalışanları arasında değil, Çinlilerin başka ülkelerin ileri gelenlerini ağırladıkları yüksek düzey yemek davetlerinde de geçerli.

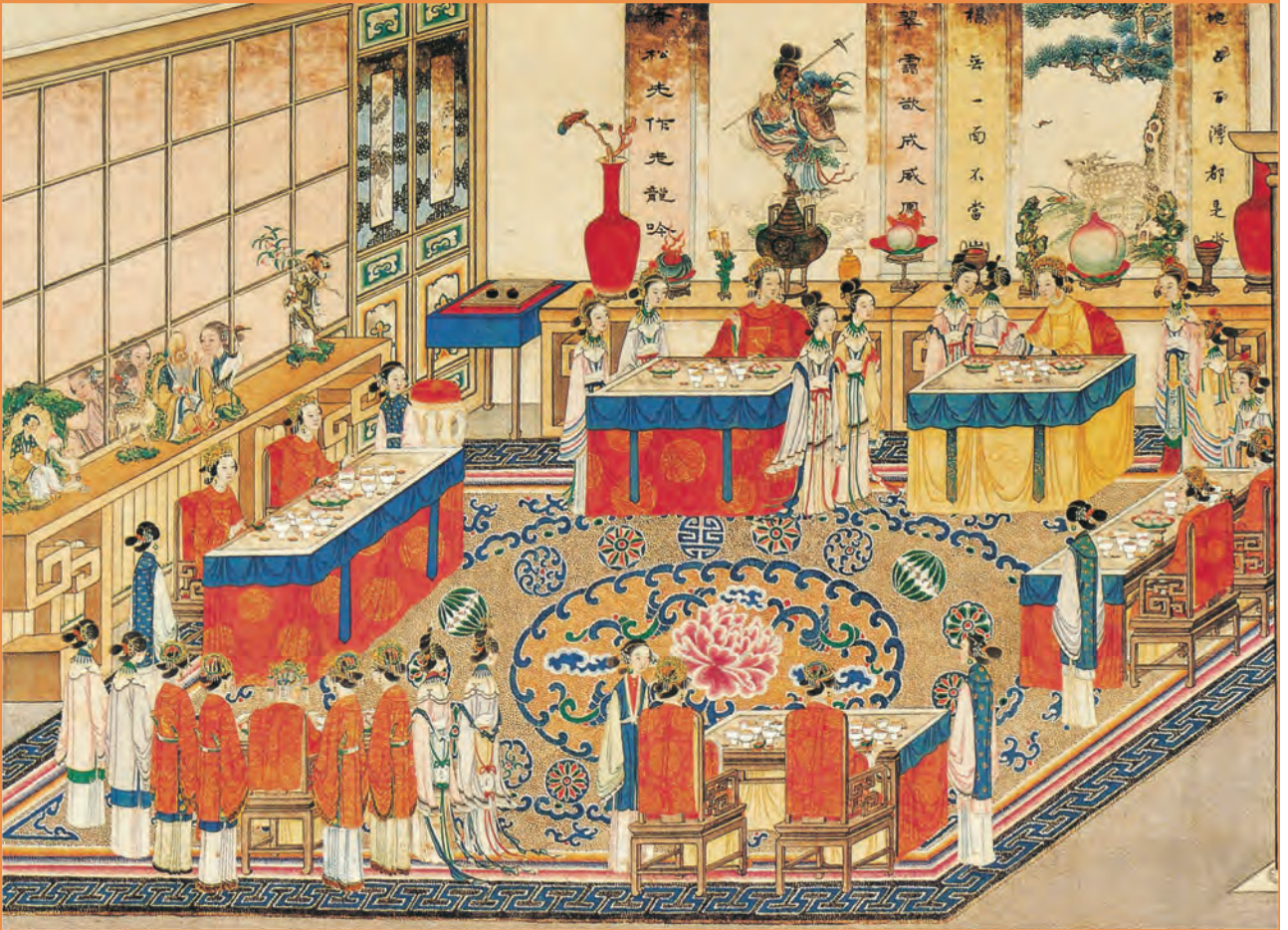
Birçok Çinli tat ustası, bireysel yemek yeme şekli konusunda endişelidir. Çin'in mutfak sanatı üzerinde olumsuz bir etkisi olduğunu ve Çin'e özgü pek çok yemeğin bu şekilde servis edilemeyeceğini düşünüyorlar. Mesela bu tarz bir serviste, et suyunda buharda pişirilmiş bütün balık yemeğinin kokusu, tadı ve görünüşünün hakkını vermek zordur.

Görgü Kuralları



Qing Hanedanlığı'nda bir devlet yemeği.
Bu tür yemeklerde, insanların toplumsal
sıradüzendeki konumlarına büyük önem verilirdi.

Çin her zaman "görgü kuralları ülkesi" olarak ün salmıştır. Çinliler uzun zamandır pek çok katı görgü kuralını uygulamışlardır ve yeme içmeyle ilgili olanların Çin kültüründe özel bir yeri vardır. 19. yüzyılın ünlü Rus yazarı Çehov bir gün bir Çinliyi bir tavernada içmeye davet eder. Buluşmalarını şöyle anlatır: "İçmeden önce, kadehini kaldırıp meyhane sahibine, garsonlara ve bana 'lütfen' dedi. Bu bir Çin âdetiydi. Şarabı bir yudumda içmedi, yudum yudum içti ve her yudum arasında bir şeyler yedi. Sonra teşekkür amacıyla bana bir miktar bakır Çin parası verdi. Çinliler çok kibar bir ulus." İki yüzyıl kadar önce Çin'in yeme içme âdetleri bir yabancıya böyle görünür.



"Büyükanne Ji'nın 80. Doğum Günü" Resimli Tüm Kızıl Odanın Rüyası kitabının 79. bölümünden. Qing Hanedanlığı döneminde Sun Wen tarafından resmedilmiş.

Çin, yemeğe büyük önem atfeden bir ulustur. İnsanlar Bahar Bayramı'nda ailece yemek yer, Ejderha Kayığı¹ Bayramı'nda, Ay Festivali'nde, doğum günlerinde, arkadaş toplantılarında, ayrılmadan önce özel yemekler yerler. Yemek yemenin ülkenin kültüründeki merkezi yere bakıldığında, yemek yerken uyulması gereken bir takım davranış kurallarının olması normaldir.

Tarihsel kayıtlara bakıldığında, Çin'de törensel yemeklerde 2600 yıl öncesinden bir takım kurallar ve usullerin olduğunu görürüz. Yüzyıllar boyunca, bu "görgü kuralları" değişir ama modern kokteyl partilerinde, resmi yemeklerde hâlâ bazı kurallar geçerlidir. Oturma düzeni belki de Çinlilerin birlikte yemek yerken önem verdikleri en önemli konudur. Şeref koltuğuna en saygın kişi, en yaşlı kişi, ev sahibi ya da ev sahibinin en önemli misafiri oturur. Bu koltuk genelde güneye ya da kapıya bakan sandalyedir. Nasıl bir düzen içinde oturulması gerektiğine dair de kurallar vardır: Yaşlılar ilk önce, evliler bekârlardan önce, yabancı misafirler tanıdık misafirlerden önce oturur. Bazı özel yemeklerde bu kurallar biraz değişebilir. Mesela yaşlı bir kişinin doğum günü yemeğinde, yaşlı kişi şeref koltuğuna otururken, kızı şeref koltuğunun doğu tarafına, damadı batı tarafındaki ilk sandalyeye oturur. Bir bebeğin birinci ayını kutlama yemeğinde, genelde bebeğin anneannesi şeref koltuğuna oturur. Düğün yemeğinde, şeref koltuğu gelinin dayısına ayrılır.

Yemeklerin masaya nasıl konulacağına dair kurallar da vardır. Kemikli yemekler masanın soluna, sadece etli yemekler masanın sağına, pirinç sola, çorba, şarap ve içecekler de masanın sağ tarafına koyulur. Rostu masanın en uç kısmına, sirke, sos, soğan, sarımsak gibi çeşniler diğer uca koyulur. Soğuk yemekler sıcaklardan önce servis edilir ve bütün yemekler oturanların şeref koltuğuna dönük sol tarafından servis edilir.

Çin davetlerinde servis edilen birbirine uygun yemekler de kurallara tabidir. Mesela Kuzey Çin'de büyük bir yemek davetinde standart bir menü olur. Genelde et yemeklerinden oluşan dört soğuk yemek ilk önce şarabın yanında servis edilir. Eğer alkol alan çok kişi varsa sekiz soğuk yemek olur. Sonra, dört çeşit wok tavada kavrulmuş nefis mevsim yiyecekleri sunulur. Bunlar genelde soğuk yemeklerden biraz daha doyurucudur. Sonra dört çeşit karışık yemek servis edilir. Çorba da bu aşamada iştahı açmak için sunulur. Sonra ana yemek gelir. Ana yemek çeşitli, değişik şekillerde hazırlanmış dört farklı et ya

1 Çinlilerin Duanwu Bayramı olarak adlandırdıkları bu bayram, Zhou Hanedanı sırasındaki Savaşan Devletler Dönemi'nde, kadim Chu Devleti'nin bakanlarından, şair Qu Yuan'ın (MÖ 340-278) ölüm gününü anmak için yapıldığı söylenir. Qu Yuan nehre kendini atarak canına kıydığı için, hayranlarının onu kurtarmak için yaptıkları gibi, bu bayramda nehre tekneler indirilir, yarışlar yapılır. (YN)



1990'da, Heilongjiang eyaletinde, Heihe şehrinde yaşlı bir çift 90. yaş günlerini ve 70. evlilik yıldönümlerini kutladı. Çocukları onların şerefine kadeh kaldırıyor ve güzel dileklerini sunuyor.

da balıktan oluşur. Ana yemekten sonra da şekerpancarı, tatlılar ve lapa gelir. Çorba ve mevsim meyveleri de en son servis edilir.

Çinliler evde yedikleri zaman normalde her yemekte şarap içmezler. Ancak şarap yemek davetlerin olmazsa olmazıdır. Misafirler oturduğunda, ev sahibi "ilk önce ben bu bardağı bitireceğim" diyerek kadeh kaldırır. Sonra misafirler de ayağa kalkar ve hep birlikte içerler. Düğün yemeklerinde gelin ve damat da her misafire kadeh kaldırır. Bu yüzden Çinlilerin düğün yemeğine "düğün şarabı içmek" demesi şaşırtıcı değildir.

Çin'de bir davette yemek yerken, bir takım kurallara (sofra adabı) uyulması gerekir. Çocukluktan itibaren, Çinliler "ayağa kalk, otur ve düzgün ye" düsturunu öğrenir. Yemek çubukları nasıl kullanılır, yemek nasıl düzgün bir şekilde alınır öğrenirler. Sofra adabı aynı zamanda masada ne zaman neşeli, esprili konuşulur, ne zaman sessiz yenir gibi konuşma kurallarını da içerir. Ebeveynler çeşitli taktikler kullanarak çocuklarına sofrada düzgün davranmayı öğretir. Mesela bazıları eğer kâselerinde pirinç tanesi bırakılırsa yüzlerinde çiçek

Sofra Takımları ve Görgü Kuralları



Longlin, Guangxi'de Zhuang halkı büyükanneleri ve bebekleri. Birinci ay günlerini kutlama yemeğindeler.



Wangfujing, Pekin'de Quanjude Lokantası'nda Prens Yemeği sergileniyor.

hastalığı kabarcıkları çıkacağını söyler. Çocuklara elleriyle yemek yememeleri, parmaklarını yalamamaları, çok büyük lokmalar almamaları ve yiyecekleri didiklememeleri öğretilir. Yemek yerken, ses çıkarmamaları, fazla yememeleri öğütlenir. Çorba içerken ağızlarını şapırdatmamaları ya da dudaklarını ıslatmamaları söylenir. Yemeğini bitirdikten sonra, "yemeğimi yedim" değil "doydum" ya da "işim bitti" demeleri öğretilir. Masadaki diğer kişilerden önce de kalkamazlar.

Çinliler, özellikle eski kuşaklar, sofrada büyük önem verir; ancak bazı sofrada kurallarını uygulamak da çok zordur. Kibar bir şekilde çorba içmek ve erişte yemek başarması özellikle zor becerilerdir. Batılılar için ses çıkarmadan çorba içmek çok kolaydır çünkü çorba kâseleri pek derin değildir ve çorbaları da genelde çok sıcak değildir. Ancak çorbayı sıcak seven Çinliler için ses çıkarmadan çorba içmek zordur. Batılılar erişteyi çatala dolayıp lokmalar haline getirip kibar bir şekilde yiyebilirler ama Çinliler erişte yemek için çubuk kullanırlar ki bu da erişteyi emmeleri demektir.

Çin toplumu dışarıya açıldıkça, pek çok insan, özellikle de gençler ülkenin geleneksel sofrada adabını aşırı derecede kısıtlayıcı ve gereksiz bulmaya başladı. Ancak yine de görgü kurallarının, özellikle de resmi yemek davetlerini daha uyumlu, düzenli ve eğlenceli bir hale getirdiği de bir gerçek.

*Henan'ın kuzeyinde Sarı Nehir havzasında
bir köy düğünü yemeği için hazırlanan karışık yemekler.*



Yemek ve Yemek Âdetleri

Çinliler evde yedikleri yemeğe ev yemekleri der. Çoğu ev yemeği mevsime göre değişen yerli malzemelerle yapılır. Ev yemekleri farklı "mutfak" türleri olarak sınıflandırılmaz ama Çin çok büyük topraklara sahip, bölgesel farklılıkları olan bir ülke olduğu için farklı bölgelerin ev yemekleri de geniş bir tat yelpazesine sahiptir. Ayrıca, Çin'deki birçok etnik azınlık grubunun da kendilerine has yemek âdetleri ve mutfakları bulunur.

Çinliler iyi yemek yemeye bayılırlar. Bir sürü de bayramları vardır. Bu bayramlar sayesinde, bir araya gelip geleneksel yemeklerini yeme ve âdetlerini uygulamak için fırsatları vardır.

Ev Yemeklerinin Lezzeti

Genelde Çinliler günde üç öğün yerler. En önemli öğün akşam yemeğidir ve kahvaltı genelde oldukça basittir. Çin kahvaltı sofrasında yaygın olan yiyecekler buharda pişmiş içli çörek, lapa ya da turşudur. Wonton, erişteli çorba, pirinç, wok tavada kavurma yemekleri de yenir ama bunlar çok yaygın değildir.



İç Moğolistan, Hulunbuir'de bir aşçı ev yemekleri hazırlıyor.

Kızarmış burma hamur çubukları, susamlı kekler ve soya sütü de standart kahvaltılıklardır ama çok nadir evde hazırlanırlar ve genelde kahvaltı salonlarından alınırlar. Bazıları özellikle şehirlerde yaşayanlar, süt, yulaf ezmesi, ekmek, yumurta ve domuz jambonu yerler. Yumurta ve tofu kahvaltıda hazırlaması kolay en yaygın protein kaynağıdır.

Çinliler öğle ve akşam yemeklerinde pirinç ve un gibi temel gıdaları tüketir. Kızartma, çorba ve lapa da yerler. Guandong halkı özellikle lapa ve çorbaya düşkündür. Aile yemeğinin hazırlanması genelde ev kadınlarının görevidir ancak hem kadının hem erkeğin çalıştığı ailelerde erkekler de sorumluluk üstlenir.

Kuzeyde insanların temel yiyeceği 280'den fazla çeşidinin bulunduğu unlu gıdalardır. Bu çeşit yemekler buğday, mısır, süpürge darısı, fasulye, karabuğday ya da yulaftan elde edilen unla hazırlanır. Kişisel tercihlere göre, ya wok tavada kavururular veya kızartırlar ya da kendi suyunda pişirirler, buharda pişirirler, ağır ateşte yavaş yavaş ya da fırında pişirirler. Şensi eyaleti Çin'de unlu gıdaların anavatanı olarak bilinir.

Bütün Çinliler erişteye düşkündür. Erişte birçok farklı çeşniyle yapılabilen çok kolay bir yemektir. İnce kuru erişte ve hazır erişte uzun bir süre saklanabilir, taşıması ve hazırlaması kolaydır. Bugün Çinlilerin çoğunun evinde bulunur.

Çin'in güneyinde pirinç temel gıdadır ve bir tencere lezzetli pirinç pişirip paylaşmak ülkenin bu bölgesindeki aileler arasında çok yaygındır. Ancak, bütün bir yıl boyunca sade pirinç yemek çok sıkıcı olabilir. Bu yüzden insanlar çok çeşitli pirinç yemekleri yapar. Pirinç buharda pişirme, haşlama, wok tavada



Guangzhou'dan ev yemekleri ve çifte pişirilmiş çorba.



Kuş yuvası şeklinde yulaf unu erişttesi. Bu, yulaf unu kullanarak özenle hazırlanan bir tür Şensi unlu yemeğidir. Erişteler buharda pişirilir ve koyun ve mantar çorbasıyla karıştırılır. Çok lezzetlidir ve tadı damakta uzun süre kalır.
"Laolao" denen yuvarlak hasır sepete benzer şekillerinden dolayı bu adı alır.



Xuchang, Hennan'da bir otelde şef yemeklerde turp kullanmanın sırlarını aktarıyor.

kavurma, ağır ateşte yavaş yavaş pişirme, kızartma ve kendi suyunda ağır ağır pişirme gibi birçok farklı şekilde hazırlanır.

Batılıların aksine Çinlilerin çoğu günlük olarak fazla süt ve süt ürünü tüketmez. Ancak, Kuzeybatıda etnik azınlık grupların yaşadığı bölgelerde süt ürünleri yerel halkın önemli bir günlük besinidir.

Çinliler normalde her gün balık ve et yemez. Daha çok, daha sağlıklı ve ekonomik olan mevsim sebzeleri tüketirler. Yeşil turp, beyaz turp, kırmızı yaz turpu ve havuç yedikleri sebzelerin sadece bir kaçıdır. Turplar pişirilir, kızartılır veya kurutulur. Havuç dana güvecinde ve domuz pirzolasında kullanılır. Havuç hem lezzetli hem sağlıklıdır. Lahana, ıspanak, kanalo, kereviz, frenk soğanı ve hardal otu gibi yenilebilir kökleri ve sapları olan sebzeler "yeşil sebzeler" olarak sınıflandırılır. Bu sebzeler wok tavada kavrulur, haşlanır ya da ağır ateşte pişirilir. Soslu ve soğuk da servis edilebilir ya da biraz balık ya da yumurta ile kızartılabilir.

Çin mutfağında en fazla kullanılan çiğ malzeme tofudur. Tofu farklı şekillerde yenilebilir. Soğuk tofu soslu; taze tofu yeşil soğan, susam yağı ve ince tuzla lezzetlendirilerek ya da salatalık gibi mevsim sebzeleriyle karıştırılarak hazırlanabilir. Tofu kızartıldıktan sonra baharatlarla ağır ateşte ya da yeşil sebzelerle pişirilebilir. Siçuanlılar acı biberli sosta (çili sos) kavrulmuş tofu sever. Bu tofuyu küçük küpler halinde doğrayıp, kızartılmış et tozu ve biber yağı, Siçuan biberi¹ eklenerek yapılır. Jiangsu-Zhejiang-Şangay bölgesinde insanlar



Ma Po tofusu.

1 Siçuan biberi veya Çin biberi: İng. Chinese prickly ash powder. Zanthoxylum cinsinden bir ağacın meyvasının kurutulup öğütülmüş hali. (ÇN)

balık kafası, fasulye, tofu yemeği² ve keskin kokulu salamura tofu sever. Bir çeşit donmuş tofu da yenir. Bu, gözenekli, elastik, besleyici ve kolesterol düşüren bir yiyecektir. Tofu dışındaki soya ürünleri de bütün bir yıl boyunca Çin sofralarında görülebilir.

Bambu filizi özellikle güneyde pek çok Çinli ailenin kullandığı bir başka yaygın üründür. Bambu filizinden yapılma en bilinen ev yemekleri, soslu soğuk bambu dilimleri, ağır ateşte pişirilmiş bambu filizi, wok tavada kavrulmuş kış bambu filizi, soya soslu bambu filizi ve bambu çorbasıdır. Bambunun farklı parçaları hem yapısı hem yumuşaklığı açısından çok farklı olduğu için kadınlar farklı parçaları için farklı pişirme yöntemleri kullanır. Daha yumuşak olan uçlar wok tavada, orta bölümler dilimlenmiş ve yan yemek olarak, daha sert kök kısımları da domuz etiyle haşlanır ya da uzun süre pişirilir.



Yuvada üç ördek. Bu bir evcil, bir vahşi ördek ve bir de güvercin kullanılarak hazırlanan ünlü bir Yangzhou yemeğidir.



Donglasishun Lokantası'nda yabancı turistler hızlı koyun haşlama yiyor. Pekin, 1993.

Çinliler tavuk, ördek, balık, domuz, dana ve koyun gibi pek çok farklı et yer. Tavuğun ülkenin yemeklerinde önemli bir yeri vardır. Çin'in uzun bir tavuk yetiştirme tarihi olduğundan bu normaldir. Aslında, tavuk nadir bir lezzet olarak görülmüş, tavuk suyu çorbasının eski çağlardan bu yana insana güç verdiği kabul edilmiştir. Çinlilerin etsuyu buharında pişirme, baharatsız uzun süre ağır ateşte pişirme, soya sosunda ağır ateşte pişirme, haşlama ve kahverengi sosta ağır ateşte pişirme gibi ondan fazla tavuk hazırlama yöntemi vardır. Eğer bütün tavuk yemekleri bir menüde bir araya gelseydi bu menü bir kitap kalınlığında

2 Bu yemeğin malzemeleri balık kafası, yeşil fasulye ve tofudur. (YN)



"Kurutulmuş turplar"
sonbahar güneşinde kurutuluyor.

olurdu. Jiangsu-Zhejiang bölgesinde yaşayan halkın en sevdiği yiyecek ördektir. Bu bölgede haşlanmış tuzlu ördek ve ördek çorbası hem birçok büyük restoranın ünlü yemeğidir hem de birçok ev kadını tarafından çok iyi pişirilir. Çin'in kuzeyinde sıradan aileler nadiren ördek yapar. Ünlü "Pekin ördeği" sadece bu tarz et üzerine çalışan restoranlarda yenilebilir.

Çinliler sağlıklı beslenme konusunda bilindikçe protein yönünden zengin yağ oranı düşük balık yemekleri popüler olmaya başladı. En çok tüketilen su ürünleri karides, sazan, ot sazanı, havuz balığı, küt burunlu çapak balığı³ ile baraj karidesidir. Bilinen balıkların yanı sıra genelde taze balık ve karides etsuyu buharında pişirilir ya da yahnisi yapılır. Ürün çok taze değilse soya sosunda ya da tatlı-ekşi sosta ağır ateşte pişirilir.

Domuz eti birçok etnik grup tarafından tüketilen en yaygın ettir. Özellikle

3 Çapak balığı: Sazangilleren Çin'de Yangtze havzasında bol bulunan bir balık türü, İngilizce adı wuchang bream. (ÇN)

de Han halkı tarafından sevilir. Domuz pişirmenin wok tavada kavurma, soya sosunda haşlama, çifte kızartma, buharda pişirme, glütenli pirinçle buharda pişirme gibi birçok yöntemi vardır. Bunların hepsi de sıradan ev yemekleridir.

Pek çok Çinli aşçı domuz etini daha yumuşak yapmak için wok tavada kavurmadan önce biraz nişasta ve baharatla marine eder. Dana ve koyun eti kuzey batıdaki etnik azınlık grupların ana gıdasıdır. Çoğu Han ailesinde dana ve koyun eti normalde wok tavada kavrulur, kurutulur ya da yahnisi yapılır. Bir de et dilimleri güveçte kaynar suyla "yılanır".

Pek çok Çinli aile soğuk kış günlerinde ailece masaya oturup güveçte hızlı koyun haşlama yemeyi sever. Siçuan usulü acılı güveç, Guandong usulü deniz ürünleri güveci, Şangay usulü kasımpatı güveci, Pekin usulü hızlı koyun haşlama ve Hainan'ın köpek yahnisi gibi farklı tür güveçler vardır.

Hızlı koyun haşlama, Pekin'de kışın en çok yenen ev yemeğidir. Önce iki tabak en iyi kalite dana ve koyun eti kesilir, üç, dört, beş farklı sebze eklenir, sonra bütün malzemeler güveçte haşlanır. Bu yemek özel olarak hazırlanmış çeşitli baharatlarla yenir. En çok kullanılan baharatlar tahin ya da susam yağı, mayalanmış tofu, pırasa çiçekleri, biber yağı, ince kıyılmış yeşil soğan ve kişniş tozudur. Şekerli sarımsak da koyunun kokusunu ve yağın gidermek için kullanılabilir. Bu yemeği yedikten sonra, genelde tencerede kalan koyu yemek suyuna bir tabak tel şehriye atılır. Yemeğin suyunda ıslanmış şehriye çok lezzetli olur. Ardından bir ya da iki küçük susamlı kek yenir. Bunlar gerçekten çok lezzetlidir ve tadı damakta uzun süre kalır.

Yazları Pekinliler çoğunlukla soya ezmesi ve erişte yer. Önce erişteler pişirilir sonra soğuk suda soğutulur. Soya ezmesi, zencefil, sarımsak ve kahverengi sosla karıştırılır. Yarım yağlı, küp şeklinde doğranıp az yağda kısık ateşte pişirilmiş domuz eti de konulabilir. Soya pestili erişte genelde çeşitli yan yemeklerle yenilir. Bu yan yemekler soya filizi, küçük yaz turpları, rendelenmiş salatalık, ince ince doğranmış çalı fasulyesi, parlak soya pestiliyle kişniş gibi taze, yumuşak mevsim sebzeleri olabilir.

Turşu bütün Çin'de çok yaygın olan bir tür halk yemeğidir. Turşu kurmayan çok az bölge vardır ve her bölgenin turşularının kendilerine has özellikleri vardır. Genelde kuzeyde turşular tuzlu olurken güney bölgesinde tatlı olurlar. Aperatif olarak kullanılan en ünlü turşular kuzeydoğu bölgesinde Çin lahanasından yapılan turşular, Pekin'in hardal otu turşusu, Siçuan'ın hardal kökü turşusu, Zhejiang'ın kurutulmuş turpları, Guizhou'nun tuzlu ve ekşi turşuları ve Kore'nin kırmızı biber turşularıdır. O kadar çok turşu çeşidi

vardır ki nerdeyse her şeyin turşusu kurulabilir: Turp, kavun, marul, taze sarımsak, nektarin, lotus kökü ve hatta yerfıstığı, ceviz ve bademin bile.

Eskiden turşular sebzeleri saklamak amaçlı yapıldı ancak yaşam koşulları geliştikçe turşu kurmanın bu yönü önemini kaybetti. Artık turşu lezzet katmak amacıyla yan yemek olarak kullanılıyor.

Bu örneklerin gösterdiği gibi sıradan bir Çinli aile inanılmaz çeşitte seçkin ve özgün yemekler yer. Bu yine bize Çinliler için yemeğin bir mutluluk ve sanat olduğunu gösteriyor.

Bayram Yemekleri

Çinliler yemek yemeye bayılır. Yıl boyunca bir sürü de bayramları vardır ve bu bayramlar birlikte yemek yemek için güzel fırsatlardır.



Tientsin Yangliuqing Bahar Bayramı için Çin mantısı yapımı.



Miaolu bir kadın ahşap tekne de ahşap bir tokmakla yeni yıl kekleri için glütenli pirinç dövüyor.



Pekinli bir aile Çin mantısı yapıyor. 1980'lerden.

Çin takviminin ilk gününden 12. ayın 30. gününe kadar, on civarında önemli bayram kutlanır. Bunların pek çoğunun kökeninde gelecek yıl bolluk duası adına lüks yiyeceklerin sunulması vardır. Bu anlam ve amaç unutulmuş olsa da zengin yerel gelenekler ve özellikleri bayram yemekleri hâlâ Çinlilerin yemek yeme kültürünün temel parçasıdır.

Çin mantısı önemli bir bayram yemeğidir, hatta eskiden "hayatı iyileştirmek" le aynı anlama gelirdi. "Çin mantısından daha lezzetli bir şey yoktur" sözü Çinlilerin mantı aşkı çok güzel anlatır.

Çin mantısının uzun bir tarihi vardır. En eski Çin mantısına Han Hanedanlığı'na ait dönemde rastlanır. 1960'larda, Sincan Uygur Özerk Bölgesi'nde Tang Hanedanlığı döneminden kalma bir mezardan ahşap bir kâse içinde bütün bir mantı çıkarılmıştır. Bu, bugüne kadar rastlanan en eski mantıdır.

Eski çağlardan bu yana, Han etnik grubunun çıkış yeri olan Sarı Nehir havzasında yaşayan insanlar Çin mantısı yemekle ilgili bazı âdetleri uygulardı. Çin mantısı, Çin Yeni Yılı akşamı, Çin takviminin 5. ayının 5. günü kutlanan Kırık Beş Bayramı'nda, en sıcak günlerin başlangıcında (temmuz ortaları ve sonu) ve kış gündönümünde (22 Aralık civarı) Çin mantısı yenir.

Bugün Bahar Bayramı da denilen Çin Yeni Yılı en önemli Çin bayramıdır. Noel Avrupalı ve Amerikalılar için ne ise, Çin Yeni Yılı da Çinliler için odur. Bütün aile kutlamalar için bir araya gelir. Pek çok insan yeni yıl kutlamalarında evlerinde olmak için uzun mesafeler kat eder.

Ming ve Qing Hanedanlığı'ndan bu yana Çin mantısı bu bayramın bir parçasıdır. Bugün, bütün ülkede -özellikle kuzeyde- insanlar ailece mantı yapıp yer. Bayram havasında mantılar hazırlanır. Manti yapmak için hamur yoğrulur, iç hazırlanır, hamur açılır, içine iç koyulup hamurlar katlanıp şekillendirilir ve kaynatılır. Manti yapıp gece yarısına kadar oturulur ve gece yeni yılın ilk yemeği olarak mantı yenir. Gece yarısı mantı yiyerek eski yıl uğurlanır ve yeni yıl karşılanır. Zaten Çin mantısı anlamına gelen kelime "gece yarısı yılın değişmesi" anlamına gelen deyimden gelir. Manti aynı zamanda bir araya gelme ve kutlamayı sembolize eder ve bütün Çin'de nadir bir halk lezzeti olarak bilinir.



Pirinç mantısı



Yueyang, Huna'da Miluo Nehri kıyısında bir aile pirinç mantısı yapıyor. Su kamışı yaprakları ve pelin otu yaprakları kapıya asılmış.

fakat ailece mantı yapıp yemek, gidip marketten mantı alıp yemekten daha zevklidir.

Güney Çin'de, genelde Bahar Festivali'nde ilk yemek olarak pirinç mantısı, yeni yıl kekleri ve erişte yenir. Etnik azınlıklar da bahar festivalini kendilerine has yemeklerle kutlarlar. Mesela ilk gün, Huiler erişte ve et yer, Yiler "toutou eti" yer ve "zhuanzhuan şarabı" içer, Zhuanglar büyük (2,5 kg'den ağır) glutenli pirinç mantısı yer, Moğollar ateşin ya da şöminenin etrafına oturup mantı yer, aynı zamanda yeni yılda refah içinde olmak için biraz et ve şarabı, el sürmeden bırakırlar.

Bahar festivalinin bayram havası 15. güne kadar sürer. Bu da bir başka önemli bayram olan Fener Bayramı tarihidir. Fener Bayramı gecesi, bütün caddeler fenerlerle ve renkli flamalarla süslenir. Pirinç topları yenir. Güneyliler bunlara pirinç mantısı der.

Çin mantısı haşlanabilir, buharda pişirilebilir ya da kızartılabilir. İçlerindeki malzemeye göre sınıflandırılırlar. Ev yapımı en yaygın iç, domuz etidir. Bu iç, kıyılmış domuz eti, susam yağı, yeşil soğan, zencefil, sos ve başka baharatlar karıştırılarak hazırlanır. Doğranmış ya da kıyılmış sebze ve tuz da katılabilir. Kuzu kıyma ya da dana kıymadan da iç hazırlanabilir. En güzel iç, doğranmış salatalık, taze karides ve domuz etinden yapılır.

Çin mantısı yapmak çok zaman alan bir iştir. Bu yüzden, son yıllarda hazır mantı ve mantı içi de bulunur oldu.

Artık süpermarketlerde çeşitli türde hazır donmuş mantı bulmak da mümkün. Bu mantılar ev yapımı mantıdan daha kolay



Nilüfer çiçeği tohumu ezmesi ve ay keki.

Pirinç toplarının ana malzemesi glütenli pirinçtir. Yapışkan olurlar, iyi çiğneyip dikkatli yutmak ve fazla yememek gerekir. Pirinç toplarının bir sürü çeşidi, bir sürü hazırlama yöntemi vardır. Kuzeyde, pirinç mantısı; gül, tatlı fasulye pestili ve başka malzemelerle hazırlanmış içle yapılır. Bu pirinç toprakları tuzlu olur. Güneyde ise, glütenli hamuru yoğurup, etli ya da sebzeli, tatlı ya da tuzlu içle doldurarak yapılır.

Çin takviminin 5. ayının 5. günü 2000 yıldan fazla bir geçmişi olan Ejderha Kayığı Bayramı'dır. Bu festival geleneklerine göre, Zhong Kui'nin posterleri¹ ve pelin otu dalları asılır. Kötülüklerden korunmak için, yetişkinler realgar şarabı² içer, çocukların da boynuna realgar şarabı sürülmüş muskalar takılır.

1 Zhong Kui: Çin mitolojisinde hayaletleri ve kötü ruhları kovan, 80.000 şeytan üzerinde gücü olan bir figürdür. Kötü ruhlardan korunmak için evlerin kapılarına resmi çizilir. (ÇN)

2 Realgar şarabı tahlil şarabına bir miktar toz halinde realgar, yani arsenik sülfür katılarak hazırlanır. Geleneksel Çin tıbbında realgar hastalıklara, kötü ruhlara ve yılanlara karşı koruma amaçlı kullanılır. (ÇN)



Hanshan Tapınağı'nda halktan bir Budist, tapınakta dağıtılması için "laba lapası" yapıyor.

Bu bayram boyunca glutenli pirinç mantısı yemek âdettendir. Bu mantıların şekli ve tadı kuzeyde ve güneyde farklı olur. Kuzeyliler iç hazırlamak için hurma, şekerli fasulye ezmesi ve kurutulmuş meyve gibi tatlı malzemeler kullanır ve bu iç glutenli pirinçle karıştırılıp üçgen şeklinde kamış yapraklarına sarılır. Güneylilerin yaptığı içte hem şekerli fasulye ezmesi hem de tatlı ya da tuzlu sebzeler, yumurta ve et olur ve farklı şekillerde hazırlanabilir.

Ejderha Kayığı Bayramı, Savaşan Devletler döneminde, kendisini devletin hizmetine adayamayıp, bir nehre atlayan Chu Devleti'nin büyük şairi Qu Yuan'ı anmak amacıyla yapılır. Bu bayram boyunca nehirlere pelin otuna sarılı pirinç ve realgar şarabı atmanın amacı balıkların ve karideslerin Qu Yuan'ın bedenini yemesini önlemektir.

Çin takviminin 8. ayının 15. günü kutlanan Ay Festivali Bahar Bayramı'ndan sonra ikinci önemli geleneksel bayramdır. Dünyanın her yerinde Çinliler bu festivalde ay keki yer. Dolunay şeklinde hazırlanmış ay kekleri bir araya geliş simgeler. Zaten bu festival zamanında ay parlak bir dolunay olur, bütün aile de bir araya gelip ayı seyredip birlikte olmanın tadını çıkarır.

Glutenli pirinç mantısı gibi ay keki de tatlı olarak yenir. Farklı çeşnilerle farklı içlerle hazırlanabilir. Fındık fıstık gibi kuru yemişlerle, nilüfer çiçeği tohumu ezmesiyle, yumurta sarısıyla, şekerli fasulye ezmesiyle, kaya tuzuyla,

susamlı ya da domuz jambonlu olabilirler. Ay kekleri de tatlı, tuzlu ya da acılı olabilir.

Ay kekleri bölgesel olarak da farklılık gösterir. Mesela geleneksel Pekin ay kekleri susam tohumlu kekler gibi hazırlanır ve dışı lezzetli, gevrek olur. Suzhou ay kekleri de tatlı olur ve çok lezzetlidir. Beyaz, gevrek, yumuşak olurlar ve ince, çok katmanlı dışları olur. Guandong'un ayçörekleri de lezzetli içleriyle meşhurdur.

Ay Festivali öncesi, akrabalara, eşe-dosta ay keki hediye edilir. Bu yüzden son yıllarda, ay keki paketleri ve ay keklerinin sunumu daha incelikli hale geldi.

Anlattığımız bu dört bayramda yenen geleneksel yemeklerin yanı sıra Çin'in çeşitli bölgelerinde uygulanan yemekle ilgili başka gelenekler de vardır. Mesela bazı bölgelerde Çin takviminin 2. ayının 2. günü "ejderha bıyığı eriştesi" yeme âdeti vardır. 5 Nisan civarına denk gelen Mezar Temizleme Günü'nde³ de ateş kullanılmaz ve sadece soğuk yemekler yenir. Bazı bölgelerde Çin takviminin 7. ayının 15. gününde kutlanan Zhongyuan Festivali'nde atalara hamurdan yapılmış figürler sunulur. İnsan ve koyun şeklindeki bu figürler misafirlere de ikram edilir. 9. ayın 9. günü kutlanan Çifte Dokuzuncular Festivali'nde⁴ de birçok bölgede çiçek kekleri yiyip, yaşlılara sağlıklı uzun bir ömür dileme âdeti vardır.

Hem kuzey hem de güney Çin'de yıl sona ermeden, 12. ayın 8. günü "laba lapası"⁵ yenir. Lapayı pişirme yöntemi farklı bölgelerde biraz farklılık gösterir. Kuzeyde çeşitli tahıl ve fasulyelerden yapılırken güneyde nilüfer çiçeği kökü, nilüfer çiçeği tohumu, su kestanesi ve başka malzemelerle hazırlanır. Ama hangi yöntem kullanılırsa kullanılsın, hünnap ve kestane tarifi olmazsa olmazdır. Hünnap "erkeni", kestane "kuvveti" simgeler. Yani bu yemek insanları gelecek yılda bol bereketli hasat için çok çalışmaya teşvik eder. Yaşam standartları yükseldikçe, sıradan aileler laba lapası için şeftali ve kayısı çekirdeği, kavun çekirdekleri, yerfıstığı, çamfıstığı ve kuru üzüm gibi farklı türde malzemeler kullanmaya başladı. Bu tür malzemeler kullanıldığında ortaya çıkan laba lapası daha lezzetli ve besleyici olur. Kaliteli laba lapası kış için, popüler bir Çin kuvvet ilacıdır. Dalağı güçlendirdiği, iştahı açtığı, yaşam enerjisi verdiği, kan yapıcı olduğu ve soğuk algınlığından koruduğu söylenir.

3 Bu festivalin bir diğer adı Qingming Festivali ya da Saf Parlak Festivali'dir. (ÇN)

4 Bu festivalin bir diğer adı da Chongyang Festivali'dir. (ÇN)

5 Laba lapası: İçinde pek çok çeşit tahıl, glutenli pirinç, sebze ve kuru yemiş bulunan geleneksel bir Çin yemeği. (ÇN)

Etnik Azınlıkların Yemek Alışkanlıkları



İç Moğolistan, Alxa'dan geleneksel Moğol yemekleri. Kızarmış pirinç, sütlü çay, "el eti", kaymak ve peynir.

Çin birçok etnik grubun yaşadığı büyük bir ülkedir. Ülkedeki her etnik grubun coğrafi, iklimsel, tarımsal, bölgesel ve sosyal tarihiyle bağlantılı kendilerine has yemek âdetleri vardır. Mesela temel olarak hayvancılıkla uğraşan etnik gruplar dana, koyun eti ve süt ürünleri yer ve sütlü çay içerler. Çoğu güney etnik grup da pirinç yetiştirir ve temel gıdası pirinçtir. Tahıl yetiştiren kuzeydeki etnik azınlıkların unlu yiyecekler temel gıdasıdır. Soğuk bölgelerde yaşayan gruplar sarımsak severken, ılıman bölgelerde yaşayanlar baharatlı yemek sever. Hui ve Uygur halkları Müslümandır ve bu yüzden domuz eti ve yırtıcı hayvanların etini yemez. Tibetliler de dinlerinden dolayı balık yemez.

Çin'de seyahat ederken, etnik grupların hassasiyetlerine saygısızlık etmek için yemek kültürlerini ve tabularını bilmek gerekir.

Meşhur modern Çinli yazar Wang Zengqi "El Eti" başlıklı makalesinde Moğolların yemek kültürlerini anlatan bir öykü anlatır. "El eti" baharatsız haşlanmış koyun etidir. Wang Zengqi'nin öyküsünde at üstünde bir yolcu İç Moğolistan'ın uçsuz bucaksız bozkırlarında at üstünde gezmektedir. Sırtında da bir koyun budu taşımaktadır. Günbatımında, bir Moğol çadırı görür ve geceyi orada geçirmek ister. Moğol ev sahibi yolcunun getirdiği koyun budunu alır ve bir kenara koyar. Sonra misafiri için kendi sürüsünden bir koyun keser ve pişirir.



Moğol çobanlar geleneksel el eti yiyor.



Kangding, Siçuan'da Tibetli bir aile yemek sofrasında.

Yeteri kadar yiyip içtikten sonra, misafir ev sahibinin ailesiyle birlikte Moğol çadırında yatar. Sonraki gün, ev sahibi yolcuyu uğurlar ve ona başka bir koyun budu verir. Bozkırda yolculuk ederken başka bir sürü yerli halkla karşılaşır ve her seferinde aynı alışveriş olur. Yolcu sonunda bozkırdan çıktığında hâlâ bir koyun budu vardır.

Bu öykü, muhtemelen doğrudur çünkü Moğollar misafirperverlikleriyle ünlüdür. Koyun da Moğol sığırtaçların misafirlerine ikram ettikleri ana yemektir. Moğol geleneklerine göre kim olursa olsun, misafir geldiğinde koyun kesilir. Misafir başıyla gösterilen hayvanı onayladığında koyun kesilir. Buna "koyunu kesmeden önce misafire sormak" denir ve misafire saygı için yapılır.

El eti Moğolistan'da koyun etinden yapılma en geleneksel yemektir ve bölge kültürünün önemli bir parçasıdır. Sulu olur ve muhteşem kokar. Moğollar bu yemeği büyük bir parça eti tek elleriyle tutarak yerler. Diğer ellerindeki Moğol bıçağıyla da eti keserler. Ağır bir misafir, aileyi ziyarete geldiğinde, bütün bir koyun ziyafeti sunulur. Bu ziyafete "yangbeizi" yani "kazanda bütün koyun haşlaması" denir.

Moğollar koyun etini sadece 30 dakika kaynatır. Yani et yenirken kesildiğinde içi kanlı olur. Han misafirleri ağırlanıyorsa Moğollar genelde eti daha çok haşlarlar ki fazla kanlı olmasın.



Guangxi, Jineng'de Hongyao Stockade köyünden geleneksel yemekler.

Moğollar için et ve şarap ayrılmaz ikilidir. Çoğu Moğol, kadın ya da erkek, çok miktarda şarap içebilir. Bir ziyafette, Moğol bir ev sahibi, 3 gümüş kâseyi şarapla doldurur, eline beyaz bir başörtüsü (hada) alır ve yüksek sesle misafirin şerefine şarkı söyler. Sonra misafirine saygısını, samimiyetini göstermek için onun şerefine kadehini kaldırır. Moğol geleneklerine göre, misafir sağ elinin orta parmağını şaraba daldırıp yukarı, gökyüzüne sonra da yere toprağa çevirir. Bu hareket gökyüzüne ve toprağa saygıyı temsil eder. Sonra misafir kendisine sunulan şarabı bir dikişte içer. Eğer içmeyi reddederse samimiyetsiz bulunur.

Doğal güzellikleri ve muhteşem etnik gelenekleriyle Tibet her gün daha fazla Çinli ve yabancı turist çekiyor. Turistler gezerken Tibet'in yemek âdetlerini keşfetmekten zevk duyarlar. Ülkeyi keşfe çıkanlar mutlaka Tibetlilerin ana içeceği olan tereyağlı çayı (Tibet çayı) tadar. Bu çayı yapmak için, tuğla çayı¹ ezilir, kaynatılır ve süzülür. Sonra fiçinin içine dökülüp tereyağı ve tuzla karıştırılır. Bir Tibetli bir misafire tereyağlı çay ikram ettiğinde, misafirin bu çaydan üç kâse içmesi âdettendir. Sonra, daha fazla içmek istemiyorsa kâsenin dibinde kalan artık çayı yere dökmesi gerekir. Eğer bunu yapmazsa ev sahibi misafire çay teklif etmeye devam eder.

1 Tuğla çayı: Tuğla biçiminde yığılan çay yaprakları; eskiden Rusya'dan ithal edilirdi ve Moğolların takasla aldıkları başlıca maddeydi. (YN)



Guizhou'da Leishan Miao köyünde Bahar Bayramı kutlamaları için kurulmuş şölen yemeği. Bu Miao halkının binlerce yıldır tekrarlanan en önemli şölen yemeğidir.

Bu tarz şölen sofraları, düğünlerde, bebeklerin birinci ay kutlamalarında ve köyün beraberlik yemeklerinde kurulur. Soldaki koltuklar ev sahipleri, sağdakiler de misafirler içindir. Karşılıklı oturanlar kadeh tokuşturup şarkı söyler.

Tibetlilerin ana yemekleri dağlık bölgelerde yetişen arpa unu, tereyağlı çay, dana, koyun eti ve süt ürünleridir. Herkesin yeterli eti ve sütü zaten bulunduğundan Tibetli bir ailenin refah düzeyi ambarlarındaki tahıla bağlıdır. Tibetliler genelde at, eşek gibi tek tırnaklı hayvanları ya da tavuk, ördek, kaz gibi kümes hayvanlarını yemez. Bunlar yerine dana ve koyun gibi geviş getiren hayvan ve domuz eti yerler. Özellikle de kurutulmuş dana eti severler. Tibet platosunda yiyecekler çabuk bozulmaz. Tibetlilerin her sonbahar yaptıkları havada kurutulmuş dana eti de çok yaygındır. Dana eti ince şeritler halinde kesilir, bağlanır; tuz, Siçuan biberi tozu, toz biber ve zencefil tozu serpilip gölgelik, havadar bir yere kuruması için asılır. Kurutulmuş et hem tatlı hem ekşi baharatlı bir tadı olan, gevrek bir lezzettir.

Güneybatı Çin'de çok çeşitli yemek âdetleri olan birçok etnik azınlık yaşar. Bölgenin nemli ikliminden dolayı, mutfakları genelde ekşili, acılı, havada kurutulmuş ya da füme yiyeceklerden oluşur.

Yao halkı Yunnan, Guanxi, Jiangxi, Guandong ve Hainan bölgelerine yayılmıştır. Genelde lapalarına ya da pirinçlerine mısır, darı, tatlı patates, manyok², gölevez³, taze fasulye ve başka malzemeler karıştırırlar. Yaolar dağlık bölgelerde ekin yetiştirdiklerinden, yemekleri geleneksel olarak kolay taşınabilecek ve depolanabilecek türdendir. Bu sebeple ana ya da yan yemek olarak tüketilebilen glutenli pirinç mantısı ve bambulu pirinç Yao halkı arasında çok yaygındır. Ekim döneminde, Yao halkı yerde oturup piknik yapar. Bu tarz pikniklerde, ana yemek dışında, getirdikleri bütün yemekleri ortaya koyup paylaşırlar. Çoğu Yaolu şarap sever ve çoğu aile pirinç, mısır, tatlı patates ve başka malzemelerden şarap yapar. Günde iki ya da üç defa şarap içmek kültürlerinin parçasıdır.

Miao halkı, Guizhou, Hunan, Hubei, Siçuan, Yunnan ve Gunagxi'nin sınır bölgelerinde yaşar. Bu halk ekşi yemekleri sever ve ekşi çorba her ailenin beslenme düzeninin önemli bir parçasıdır. Bu çorbayı yapmak için, pirinç suyu ya da tofu suyu bir tencereye alınır ve et, balık ya da fermente edilmiş sebzelerle kaynatılır. Miao halkının kullandığı temel saklama yöntemi turşu kurmadır. Turşu sebzelerin, tavuğun, ördeğin, balığın, etin ekşi tadını çok severler ve neredeyse tüm ailelerin "ekşi turşu kapları" vardır. Miao halkının uzun bir mayalama tarihi vardır ve bu tarih boyunca mayalama, damıtma, karıştırma ve depolama sürecini geliştirmişlerdir.

Guizhou'da yaşayan Dong halkı da ekşi yemekleri sever ve her aile ekşili lahana, ekşili bambu filizi, ekşili domuz eti ve ekşili ot sazani yer. Dong halkının bir şarkısı ekşili yemek düşkünlüğünü şöyle anlatır: "Koca glutenli pirinç ekmeye üşenmez, kadın oyun oynamaz, ot sazani kurutur. İnsan çok çalışınca dağda hazine bulur. Herkesin tenceresi ekşili yemek dolar."

Dong halkı sadece ekşili yemekleriyle değil kurutulmuş tavuk ezmeleri, kurutulmuş balık ve kuru zencefilleriyle de ünlüdür. Dong halkının ilginç bir kurutulmuş balık yapma yöntemi vardır. Balık paketlenir ve açmadan yerin altında üç yıldan sekiz yıla kadar bekletilir.

Güneybatıdaki etnik gruplar içinde en çok Bai halkı bayram yemeklerine önem verir. Kutladıkları her bayram için özel yemekleri vardır. Mesela genelde Bahar Bayramında dingding şekerleri⁴, pirinç patlağı çayı ve domuz kellesi; Shangsi Festivali'nde ise buharda kek ve soğuk jöle, yenir. Mezar ziyaret gününde soslu ve kızarmış çeşitli soğuk yemekler ve çıtır domuz; Fener Festivali'nde tatlı

2 Manyok: Manyok, Sütleğengiller familyasından bir bitkidir. Tropikal ve Yarıtropikal Amerika'da yetişen bu bitkinin yüz elliden fazla çeşidi vardır. (ÇN)

3 Gölevez: Yılayastığıgiller familyasından bolca potasyum içeren bir bitki. Taro veya kolokas olarak da bilinir. (ÇN)

4 Dingding şekeri: Susam ve zencefil eklenerek yapılmış olan maltoz şekeri. (YN)



Jilin, Yanbian'da Koreli bir aile pirinç keki yapmak için pirinç dövüyor.



Bir Hezhen kadını misafirleri için "çiğ balık" hazırlıyor.

yiyecekler ve çeşitli şekerlemeler; Ay Festivali'nde beyaz kekler ve alkollü kek; Çifte Dokuzuncular Bayramı'nda⁵ yağlı koyun yenir. Ejderha Kayığı Festivali'nde de glutenli pirinç mantısı yer, realgar şarabı⁶ içerler. Hayatları çok renkli ve bol yemeklidir.

Zhuang halkı Çin'in en kalabalık etnik grubudur. Yunnan, Guandong, Guizhou ve Hunan'da da Zhuanglı yaşasa da çoğunluğu Guangxzi'de yaşarlar. Yaşadıkları bölgede pirinç ve mısır bol miktarda yetiştiği için temel besinleridir. Zhuang halkı her çeşit kümes hayvanını, büyük ve küçükbaş hayvanı yer. Bazıları köpek eti de sever. Zhuang halkı genelde taze tavuk, ördek, balık ve sebzeyi %70-80 pişmişken yerler. Sebzeler tencerede hızlıca kavrulduğu için taze kalır.

Pirinç şarabı Zhuang halkının bayram kutlamalarında ve misafir ağırlarken ana içecekleridir. Bu şaraba tavuğun safrakesesi katılarak "tavuk safra kesesi şarabı", tavuk sakatatı katılarak "sakatat şarabı" ya da domuz ciğeri ekleyip "domuz ciğeri şarabı" da yapılır. Bu tip şaraplar bir dikişte içilir ve sakatat ve ciğer de alkolün etkisini azaltmak için yavaş yavaş çiğnenir.

5 Çifte Dokuzuncular Bayramı: Çinliler, Japonlar, Koreliler, Vietnamlılar tarafından kutlanan bu bayram, dokuzuncu ayın dokuzuncu gününde kutlandığı için bu adı almıştır. Krizantem Bayramı da denir. Bu bayrama değin ilk yazılı kayıt, MÖ 25 tarihinde Doğu Han dönemi kayıtlarında saptanmıştır. (YN)

6 Realgar şarabı: Özellikle sivrisineklerle karşı kullanılan bir böcek ilacı olan realgar, geleneksel Çin tıbbında zehirin antidotu olarak kabul edilirdi ve dolayısıyla hastalıklara, yılan sokmasına ve kötü ruhlara karşı etkili olduğuna inanılırdı. Ejderha Kayığı Bayramı'nda içilen şaraba belirli bir dozda realgar eklenmesinin sebebi, Qu Yuan nehre atladığı zaman yardımına koşanlar arasındaki bir doktorun, nehir ejderhasına karşı nehre realgar attığına inanılmasıdır. Günümüzde bu şarap dükkânlarda da satılmakta, evlerde de sarı şaraba eczaneden alınan realgar tozu eklenerek yapılmaktadır. 1 lt şaraba 50-100 gr relagar eklenerek birkaç saat oda sıcaklığında bırakarak hazırlanır. (YN)



Yunnan eyaleti, Eryuan beldesi, Dengchuan kasabası, Dali idari bölgesinde bir Bai kızı bambu sııklarına sarılmış mandıra yelpazelerini asıyor. Mandıra yelpazesi yelpaze şeklinde yüksek kaliteli bir süt ürünüdür. Süt beyazı ya da hafif sarı renkte olup, yüksek miktarda yağ içerir ve çok besleyicidir. Bai halkına özel geleneksel bir lezzettir.

Kore etnik grubu Çin'in kuzeydoğusundaki üç bölgede yaşar. Kore yemekleri taze, çıtır, acılı ve muhteşem lezzetlidir. Yaygın Kore pişirme yöntemleri taze ve yumuşak malzemeleri çiğ halde soslama, kurutma ya da çorba şeklinde kaynatmadır. Geleneksel Kore lezzetleri arasında yukhoe (soslu çiğ dana eti), cheonyeop (soslu çiğ dana içkembe) ve hwareo hoe (ince dilimlenmiş soslu çiğ balık) bulunur. Genelde lahana, kırmızı turp, biber, zencefil gibi gayet basit malzemelerden yapılan Kore turşuları da çok ünlüdür (Bu turşular tuz kullanılarak kurulus). Taze, çıtır, tatlı, ekşi, acılı, tuzlu ve çok nefistir. Han halkının geleneksel sebze yemekleriyle de çok iyi gider.

Hezhen halkı Heilongjiang'daki Sanjiang Ovası'nda yaşar. Bu halk, Kuzey Çin'de köpek kızaklarıyla avlanan tek etnik gruptur. Yemekleri ve içeceklerinin çok eski dönemlere uzanan bir tarihi olup, çiğ beslenme alışkanlığını devam ettirirler. En garip yemekleri patates, maş fasulyesi filizi, frenk soğanı, biber yağı, sirke ve tuzla karıştırılarak yapılan soslu çiğ balıktır. Taze ve yumuşak olur. Oroqen ve Ewenki halkları Büyük Khingan Dağları'nda, uzak dağlık ve ormanlık bölgelerde yaşar. Bir çeşit "doğal hayvanat bahçesinde" yaşar ve ilkel "et yiyip süt içme" geleneklerini devam ettirirler. Geyik eti ve sütü, karaca eti, yabani tavşan ve sülün gibi yiyecekler yerler.



Guizhou Weining'de Hui halkı Ramazan Bayramı'nı kutlamak için bir camide birlikte yemek yiyor.

Müslüman Hui halkına Çin'in her yerinde rastlanabilir. Han gibi diğer gruplarla yan yana yaşamalarına rağmen, kendilerine has yemek alışkanlıklarını sürdürürler. Temel gıdaları pirinç ve un olup, buharda çörek, krep, buharda içli çörek, Çin mantısı, Çin erişteli çorba ve karışık Çin eriştesi gibi yiyecekler severler. Hui halkının Kurban ve Ramazan bayramı olmak üzere iki büyük bayramı vardır. Bu bayramların ana yemeği susam yağında kızartılmış tuzlu çörek ve şekerli kızarmış meyve dürümüdür. Bu iki yemek nebati yağda kızartılan geleneksel unlu yemeklerdir ve Hui halkı için kutsaldır. Hui halkı için domuz eti tabudur. Dahası köpek, at, eşek eti, pulları olmayan balıkları ya da kesilmeden önce ölmüş hayvanların etini de yemezler. Şarap da yasaktır. Çok sıkı yemek tabuları yüzünden, Hui halkı şehirlerde ya da kasabalarda kendi Müslüman lokantalarında yerler, Müslüman olmayan etnik gruplarla birlikte yemezler. Bu yüzden, Hui halkının yemekleri Çin'in sayısız etnik grupları içinde özeldir.

"Kızarmış üç çeşit et", "et suyunda kuzu", "koyun tendonu" gibi meşhur Müslüman yemekleri ve özel lezzetleri vardır. El yapımı Çin eriştesi, soğuk erişte, jöleli tofu, koyun sakatatı, kıyılmış erişte, ağır ateşte pişirilmiş hele eriştesi⁷ gibi Hui halk yemekleri bütün Çin'de iyi bilinir. Donglaishun, Hongbinlou, Kao-rouji gibi Müslüman lokantalarının da birçok Çin şehrinde, hatta yurtdışında çok iyi bir ünü vardır.

7 Hele eriştesi: Hamurun kevgir gibi delikleri olan bir kabın içinde ezilmesiyle deliklerden geçen erişte hamurunun doğrudan kaynayan suya düşmesi ve taze taze haşlanması. (YN)



Çay ve Şarap

Çinliler çay ekimi, üretimi ve içimi konusunda öncülük eden ulustur. Çin de "çayın doğduğu yer" olarak bilinir. Çinliler çay içmeyi çok sever, çayın onları dinlendirdiğini, rahatlattığını düşünürler. Bir Çin deyişine göre "çay zihni boşaltır". Çinliler sağlıkları için, zihinlerini açmak için ve çay törenlerine ilgilerinden dolayı da çay içer. Daha da önemlisi, çay içme doğa ve insanın uyumu, doğal dengenin ve algının önemi gibi temel Çin kavramlarını kapsar.

Çay gibi şarap da eski çağlardan bu yana Çin toplumunun temel bir parçası olmuştur. Çin tarihinin büyük bir kısmında insanlar saygılarını göstermek için atalarına çay sunmuşlar, rahatlamak, şiirler, yazılar üretmek için şarap içmişler, arkadaşlarıyla, akrabalarıyla ziyafet sofralarında şarap içip muhabbet etmişlerdir. Şarap Çin'in sosyal yaşamın neredeyse her alanına yayılmıştır.

Çinlilerin Çaya Düşkünlüğü

Çinliler "odun, pirinç, yağ, tuz, sirke ve çay güne başlamak için gerekli yedi ihtiyaçtır" der. Bu deyiş çayın Çin'de günlük yaşamla bütünleşmiş olduğunu gösterir. Kimi evde, kimi çayhanede, kimi yalnız, kimi başkalarıyla birlikte içer; kimi sabah erkenden, kimi de canlanmak için öğleden sonra çay içer.



Gölün batısı Longjin Çayı üreten birinci sınıf koruma altındaki bölgede üretilen "Fajing zen çayı" organik yeşil çaydır. Hangzhou'da Fajing Tapınağı'nda keşişler tarafından ekilir, toplanır, kurutulup kullanılır. Bu fotoğrafta bir grup keşiş "Dua ve çay" töreninde.



Hunan, Tongdao'da bir çay tarlasında çay yaprakları toplayan bir kız.



Guandong, Chaozhou, Fenghuang kasabasında çay üreticileri çay yapraklarını kurutuyor. Fenghuang çay üretim bölgesi Guandong bölgesinin en eski çay yetiştirme bölgesi ve Çin oolong çayının memleketidir.

Modern bilim kahve ve kakaonun aksine çay yapraklarının fazla kafein, kalori ya da kolesterol içermediğini, meyvenin aksine de şekerli olmadığını göstermiştir. Çay birçok vitamin, çay polifenolleri, esansiyel yağlar, florin ve başka yararlı kimyasallar içerir. Zihni canlandırdığı, susuzluğu giderdiği, idrar söktürücü, göz sağlığına ve genel sağlığa yararlı olduğu görülmüştür. Yani insan vücudu için sağlıklı ve doğal bir içecek olarak kabul edilir. Modern Çin bilim insanı Lin Yutang *Çinlilerin Yemekleri ve İçecekleri* adlı kitabında, "çay Çinlilerin yaşamlarını uzatır çünkü sindirime yardımcı olur ve insanları rahatlatır" der.

Söylediğimiz gibi Çin çayın doğum yeridir. Güneybatı Çin'in yarı tropik dağlık bölgeleri yaban çay bitkisinin çıkış yeridir. Tang Hanedanlığı döneminden bu yana, çay yetişen bu bölgenin halkıyla, Kuzeyli ve Kuzeybatılı göçebeler arasında ticaret yapılır. Bu ticaret genelde at ve çay takası şeklindeydi. Qing Hanedanlığı döneminin ortalarında, bu takas parasal işleme dönüşür. Batı Han döneminde çay bir içeceğe dönüşür. Bu tarihten önce, çay temelde yiyecek ve sunu olarak kullanılmıştı. Bugün, güneybatıda bazı etnik gruplar hâlâ çayı yiyecek olarak tüketme âdetini sürdürür. Tang Hanedanlığı döneminde Budizm Çin'de yayılır. Budistler çayın hem meditasyon sırasında rehaveti engellediğini hem de sindirime yardımcı olduğunu anladılar. Bu yüzden tüketimini teşvik ettiler. İşte bu sebeple "bütün tapınaklarda çay vardır" sözü söylenir. Bir başka deyiş daha Budizm ve çay arasındaki ilişkiye vurgu yapar: "Eski çağlardan beri ünlü

çay markaları ünlü tapınaklarda üretilir." Bu deyiş muhtemelen tapınakların Budist keşişlerin ekime yardımcı olabilecekleri toprakları olduğu için ortaya çıkmıştır. Keşişlerin üretime katılmaları çayın kalitesine katkıda bulunur. Keşişlerin yüksek kültür seviyesi "çay sanatı"nın yükselişini de sağlamıştır. Çay içme alışkanlığı kısa sürede Çin'in tapınaklarından genel halka yayılır. İmparator ve nazırlarından, tüccar ve çömlekçilere, çay içme zengin fakir bütün sosyal sınıflardan insanların sosyal geleneği haline gelir. MS 1168'de Japon Budist keşiş Eisai (1141-1215), Budizm üzerine çalışmak için Çin'e gelir. Ülkede bulunduğu sırada Çin çay sanatlarını da yakından inceler. Eisai Japonya'ya döndüğünde yanında Budist metinler ve çay tohumu getirir. Çin çay sanatları böylece Japonya'ya geçmiş olur. Bu sanatlar zamanla Japonların kendilerine has çay törenlerine evrilir. Bu yüzden Budist keşiş Eisai'nin Japonya'da "çayın atası" olduğuna inanılır.



Anhui, Qimen'de, yaşlı çay üreticileri son bir kez daha Qimen siyah çay yapraklarını ayıklıyor.



Yunnan, Jingdong Yi Bağımsız bölgesinde üretilen Pu'er tuğla çayı.
(Etnik Azınlıkların Yemek Alışkanlıkları bölümünün 1. dipnotuna bakınız.)

Japonya'nın yanı sıra, doğrudan ya da dolaylı yoldan dünyada yüzden fazla ülke ve bölge çayı Çin'den almıştır. Bu çay anlamına gelen kelimelerde görülebilir. Çay anlamına gelen Çince karakterin iki ana okunuşu vardır: Biri kuzey lehçesine dayanan Mandarin okunuşu "ça" diğeri de Guandong ve Fujian'ın kıyı bölgelerinin güney lehçelerine dayanan "tî"dir. Japonya ve Hindistan gibi çayı Çin'in kuzeyinden almış ülkelerde çay anlamına gelen kelimeler "ça"ya benzer şekilde okunur. Mesela Rusça çay kelimesi çai, Arapça'da şay ve Türkçe kelime de çaydır. Çayı Çin'in güney kıyı bölgelerinden alan ülkelerde ise çay anlamına gelen kelimeler "tî"ye benzer. Mesela İngilizce kelime tea, İspanyolca té, Fransızca thé ve Almanca kelime de theedir. Yani dünyada çay anlamına gelen kelimeler temelde Çince çay anlamına gelen karakterin iki okunuşunun transkripsiyonudur.

Çayın dünyaya yayılması çay ticareti sayesinde olur. Çay ticareti çay yaprakları, ipek ve porselenin Çin'den ithal edilen üç ana ürün haline geldiği

19. yüzyılda gelişir. Avrupa'da ilk çay içmeye başlayanlar Britanyalılar olur. 17. yüzyıl başlarında Britanyalılar Çin çayını çok severler ve çay içme âdeti bütün ülkeye yayılır. İngiliz hükümeti ortaya çıkan büyük talebi karşılayabilmek için Asya'daki Doğu Hindistan Şirketine İngiltere için yeterli miktarda çay yaprağı tedarik etme emrini verir. Çay sıradan vatandaşlar arasında yayılmaya başladıkça, Britanya ve Avrupa'da çay talebi de hızla artar. 19. yüzyıl başlarında, Çin'in Britanya'ya ihraç ettiği 20 milyon kilogram çay yaprağı Britanya'nın Çin'le ticaret açığının ortaya çıkmasına sebep olur. Kendileri için olumsuz olan bu durumu değiştirmek için Britanya Hindistan, Bangladeş ve başka ülkelerden afyon alıp çay yaprağı karşılığında Çin'e satar. Bu da Çin modern tarihini çarpıcı bir biçimde değiştiren "Afyon Savaşı"na sebep olur.

Çay yaprakları çay bitkisinden toplanan taze yapraklardan yapılır ve altı kategoride toplanabilirler: Yeşil çay, siyah çay, oolong çayı (mavi çay), beyaz çay, sarı çay ve koyu çay. Bu sınıflandırma yaprakların kalitesine ve üretim şekillerine göre yapılır.

Söylediğimiz gibi, Çinliler çay içmeyi sever. Baharda yeşil çay, sonbaharda kasımpatı çayı (Güneşte kurutulmuş kasımpatılardan yapılır. En meşhur türleri Zhejiang'da Hangzhou'dan gelir), sonbahar ve kışın da siyah çay ve oolong çay içerler. Yıl boyunca farklı türde çay içtikleri için, Çinliler farklı türleri ayırt edebilir. Yeni ve eski çayı, hatta çay yapraklarının hangi mevsimde toplandığını bile anlayabilirler.

Çay yapraklarının ekimi ve toplanması mevsimseldir. Yapraklar genelde ilkbahar, yaz ve sonbaharda toplanır. Yaprak toplama her mevsimde farklı şekilde ve kalitede olur. İlkbahar çay yaprakları mart başından Mezar Ziyaret Günü'ne (her yıl 5 Nisan civarı) kadar toplanır. Bunlara genelde "Saf Parlaklık'tan önce toplanan çay yaprakları" ya da "en erken çay yaprakları" denir. Açık yeşil olurlar ve saf ama biraz ham bir tadı olur.

"Tahıl Yağmuru" 24 güneş evresinden biridir. Her yıl 20 Nisan civarına denk gelir ve Mezar Ziyaret Günü'nden iki hafta sonradır. Yılın bu zamanı, Yangtze Nehri'nin aşağı kısmının güneyindeki bölgelere hafif yağmurlar düşer ve beş tahılı besler. Bu vakit yeşil çay yaprağı toplanmasının ikinci en önemli dönemidir. Mezar ziyaret günü ve tahıl yağmuru günü arasında toplanan çay yapraklarına "yağmurdan önce toplanan çay" denir. Genelde, erken ilkbahar döneminde toplanan yeşil çay en iyi kalite çaydır ve en değerli çaydır.

Bir yaşımdan az çay yapraklarına "yeni çay yaprağı" denirken, bir yıldan uzun bir süredir depolanmış olanlara "eski çay yaprağı" denir. Yeni yeşil çay ve oolong çayının eski yeşil çay ve oolong çayından daha iyi olduğu düşünülür



Fuijan, Ninghua'da bir Hakka ev sahibi "dövülmüş çay" hazırlıyor.

ama eski Pu'er çayı yeni Pu'er çayından daha yumuşaktır.

Çin çaylarını birbirinden ayıran en önemli nokta üretim aşamasında fermentasyon yapıp yapılmadığıdır.

Fermente edilmemiş çay yapraklarına "yeşil çay" denir. Bu çay için çay bitkisinin yeni dalları ve yaprakları kullanılır. Üç aşamada üretilir: Yeşili öldürme (çay yapraklarının fermentasyonunu ısıyla sonlandırma süreci), kıvrırma ve kurutma. Yeşil çay yaprakları suya konduğunda, su koyu yeşile ya da sarımsı yeşile döner, ferahlık verici ama biraz ham bir tadı olur. Bütün farklı Çin çayları içinde yeşil çay en uzun geçmişe sahip olan türdür. Aynı zamanda en fazla yetiştirilen ve en yüksek üretimi yapılan çaydır. Eski çağlardan beri bir sürü ünlü yeşil çay markaları olmuştur: West Lake Longjin çayı, Dong Ting Bi Luo Chun Tea, Huang Shan Mao Feng Tea, Siçuan Mengding Royal Tea, Lu Shan Yun Wu çayı, Xinyang Maojian Tea ve Lu Aan Gua Pian Tea gibi.

Fermentasyon sonrası, çay yapraklarının rengi yavaş yavaş koyu yeşilden kırmızıya döner. Ne kadar uzun süre fermente edilirse o kadar kırmızı olurlar. Kokuları da değişir. Fermentasyon sürecine bağlı olarak, çiçek kokusu, olgun



Song Hanedanlığı'ndan *Çay Savaşı Resmi*'nde bir "çay savaşı" sahnesi.

meyve kokusu ya da malt şekeri kokusu alabilirler.

Tamamen fermente edilmiş çaya siyah çay denir. İsmi çay yapraklarının renginden ve çayın kendisinden gelir. Siyah çay üretimi genelde dört aşamadan oluşur: Soldurma (taze dalları ve yaprakları açık alanda güneş altına serme ve daha sonra kapalı alanda kurutma), kıvrırma, fermentasyon ve kurutma. Bu hazırlık süreci taze yaprakların kimyasal bileşimini ciddi bir biçimde değiştirir. Çay polifenollerini %90 oranında azalırken tiyoflavin, thearubigin gibi polifenoller oluşur. Çayın kokusu da keskinleşir. Qimen siyah çayı, Ninghong kung fu çayı, Fujian Minhong çayı, Yunnan Dianhong çayı ve Guandong Yinghong çayı gibi ünlü siyah çay türleri vardır.

Yarı fermente edilmiş çaya oolong çayı ya da mavi çay denir. Oolong çayı yeşil çay üretiminde uygulanan yeşili soldurma ve siyah çay üretiminde uygulanan fermentasyon süreci uygulanarak üretilir. Böylece yarı fermente çay yeşil çay gibi taze, siyah çay gibi keskin kokulu olur. Yarı fermente çayın kökeni Anxi,

Fujian'a uzanır ve meşhur yarı fermente çaylar Anxi Tieguanyin çayı, Wuyi Rock çayı, Fenghuang Shuixian çayı ve Dongding Oolong çayıdır.

Beyaz çay hafif fermente edilmiş bir çay olup gümüşü beyaz bir rengi, ferah bir tadı vardır. Ünlü beyaz çaylar Fujian White Peony çayı ve Baihao Yinzhen çayıdır.

Sarı çay fermente edilmiş bir çaydır ve üretim süreci yeşil çay üretimine benzer ancak "buğulama" denilen ek bir aşaması vardır. Mengding sarı tomurcuk ve Huoshan sarı tomurcuk ünlü sarı çaylardır.

Fermantasyon sonrası, taze yapraklar daha koyu bir renk alır ve bunlardan "demli çay" yapılabilir. Bu tür çay yaprağı doğrudan suya koyulup içilebilir ya da çay tuğlası yapmak için sıkıştırılabilir. Pu'er çayı böyle bir çaydır.

Tekrar işlenmiş çay bu altı temel çay türünün ham maddesinin tekrar işlenmesiyle yapılan ürünlere denir. Tekrar işlenmiş çaylar çiçek çayı, sıkıştırılmış çay, çay ekstresi, meyve çayı ve şifalı çaydır. Çiçek çayına kokulu çay da denir. Bu çayı yapmak için, hoş kokulu taze çiçekler ve yeni çay yaprakları birlikte suya bırakılır. Çiçek çayının keskin bir kokusu olur ve rengi de koyudur. Bu çay keskin kokuları tercih eden Kuzey Çin'de sevilir. Yeşil çay, siyah çay, oolong çayı ve çiçek çayı yapmak için kullanılan ana malzemelerdir.

Çiçek çayı farklı kokularına ve yapımında kullanılan çiçeklere göre sınıflandırılır. Çeşitleri arasında yasemin çayı, manolya çayı, tatlı kokulu osmanthus¹ çayı ve chloranthus² çayı bulunur. Bütün çiçek çayları içinde en fazla yasemin çayı üretilir.

Sıkıştırılmış çay genelde siyah çayı ve koyu çayı birlikte buharlama ve sıkıştırma yöntemiyle üretilir. Sert bir tadı olan bu çay kolaylıkla taşınabilir, uzun bir süre depolanabilir. Sıkıştırılmış çay etnik azınlık grupların yaşadığı bölgelerde çok yaygındır. Mesela Moğolların çok sevdiği sütlü çay sıkıştırılmış çayı at, inek ya da koyun sütüyle kaynatarak yapılır. Tereyağlı Tibet çayı ile Yunnan Pu'er çayı da sıkıştırılmış çay çeşididir.

Çay ekstresi sıcak suda özü çıkarılmış, süzölmüş ya da konsantre hale getirilmiş ve kurutulmuş katı ya da sıvı çaydır. Ham maddesi olarak çeşitli çay ürünleri kullanılır. Teneke kutuda çaylar, konsantre çaylar ve son zamanlarda marketlerde görölmeye başlanan hazır çaylar çay ekstresi örneklerinden bazılarıdır.

1 Osmanthus çiçeği, güzel kokulu, nadir bulunan, Benjamin bitkisine benzer, kenarları dikenli, alacalı yaprakları olan bir bitkinin çiçeğidir. Parfüm yapımında kullanılır. Bu çiçekle birlikte işlenen oolong çayı da Osmanthus çayı adını alır. (YN)

2 Mürdümlük çiçeği. Çeşitli renklerde görülen güzel kokulu bir çiçek. Bu çiçekle birlikte işlenen çay da aynı adı alır. (YN)

Çin'in en popüler ve ünlü çay markaları güzel renkler, kokular ve tatlar sunar. Bu özellikler; kullanılan çay çeşidi, çayın yetiştirme koşulları, toplama ve kullanılan işleme metotları gibi faktörlerin bileşimiyle ortaya çıkarılır. Son ürünün kalitesini yükseltmek için bu faktörler çok dikkatli bir şekilde kontrol edildiği için Çin çayının hem ülke içinde hem yurt dışında mükemmel bir ünü vardır.

Çin'de pek çok çay ürünü ve markası vardır. Ülke içinde insanların çay zevkleri farklılık gösterir. Genel olarak ülkenin kuzeyinde yaşayanlar keskin bir kokusu olan çiçek çayı içmeyi sever. Yangtze Nehri'nin aşağı kısımlarının güneyinde yaşayanlar Longjing, Maojian ve Bilouchun gibi yeşil çaylar olmadan yapamaz. Güneybatı bölgesinde yaşayan insanlar Pu'er çayının yumuşak tadını severken Fujian, Guandong ve Tayvan'da insanlar oolong çayı sever. Kırsal bölgelerde yaşayanlar ise daha çok sütlü çay içer.

Bazıları yeşil çayın Yangtze Nehri'nin aşağı kısımlarının güneyindeki bölgenin bilgeliliğini yansıttığını söyler. Siyah çayın zarafet, huzur ve rahatlığı, yumuşak oolong çayının yaşlıların bilgeliliğini temsil ettiği düşünülürken, çiçek çayının da kalabalık bir pazar yeri gibi açık ve güçlü olduğu düşünülür. Bu sebeple, içtiği çaydan bir Çinlinin memleketi ve karakteri hakkında aşağı yukarı bir tahminde bulunmak mümkündür.

Ayrıca etnik azınlıkların yaşadığı bazı Çin bölgelerinin güçlü yerel özellikleri ve etnik çekicilikleri olan çay ürünleri ve âdetleri vardır. Mesela Yunnan bölgesinden Bai halkı misafirlerine "acı, tatlı ve ağızda kalan tat" olmak üzere üç tat sunan "üç-çeşit çay" ikram eder. Donga halkı çay yapraklarını fındık, yağ ve tuzla kaynatarak yapılan "yağlı çay" ikram eder. Hubei'de yaşayan Tujia halkı "yağlı çay çorbası" içer. Bu da önce çay yapraklarını dikenli dişbudakla çay yağında kızartıp, kıyılmış zencefil, domuz sakatatı, ceviz, kavrulmuş soya fasulyesi, kavrulmuş yerfıstığı, kızarmış tel şehriye ve başka malzemelerle su katarak yapılır. Ningxia bölgesinden Hui halkı misafirlerini "kapaklı kâsede çay"la ağırlar. Çay kâsesinin kapağını önce misafirin yanında açıp, sonra çay yapraklarını, şekeri, hünnapı, longan³, kurt üzümünü, susamı, cevizi, kuru üzümü ve başka malzemeleri kâseye atmak gelenektir. Son olarak kaynar su kâseye dökülür, kapağı kapatılır ve kâse saygının simgesi olarak iki elle tutularak misafire sunulur. Güney Çin'den Hakka halkı sık sık "dövülmüş çay" içer. Bu çayı yapmak için çay yaprakları, susam, yerfıstığı ve bazı Çin bitkisel ilaçları porselen bir havanda dövülür ve elde edilen toz kaynayan suya atılır. Çin'in kır-

3 Longan: Sapindaceae familyasından tropikal bir ağaç türü. Türkiye'de ejderha gözü olarak adlandırılır. Meyvesi taze veya kuru olarak yenir. (YN)



Tianxin köyünde çay yetiştiricileri bir çay yarışması düzenliyor.
Fujian bölgesi, Wuyishan şehri.

sal bölgelerinde yaşayan birçok etnik grup sütlü çay sever. Bu da çay yaprakları kaynarken çeşitli çeşniler katılarak yapılır. Kırsal bölgelerde sebze olmaz, bu yüzden çay yaprakları bölge halkı için önemli bir vitamin ve mineral kaynağıdır.

Çin'de çok çeşitli çay âdetleri olmasına rağmen, genelde hepsi çay yapraklarını sıcak suda demleyerek yapılır. Ama bir çay farklıdır. Bu Hunan, Guizhou ve Guangxi'nin dağlık bölgelerinde içilen "solucan çayı"dır. Bu çay, çay solucanlarının kurumuş dışkı tanelerinden yapılır. Solucan çayının kaynağı biraz tuhaf görünse de yumuşak ve hoş bir tadı vardır. İçildiğinde tükürük salgılanır ve susuzluğu giderir. Tedavi edici özelliği vardır ve sağlığı koruduğuna inanılır. İshal, dişeti kanaması ve hemoroid kanaması tedavisinde kullanılır. Solucan çayı, çay solucanlarının beslendiği çay bitkisinin çeşidine göre sınıflandırılır. Trilobit çayı, beyaz çay solucanı çayı, platycarya strobilacea solucanı çayı gibi. Hunnan bölgesinde Chengbu'dan gelen trilobit çayı berrak görünür ve tadı Pu'er çayına benzer. Az miktarda üretildiği için çok değerlidir.

Çay içmenin Çin'de çok uzun bir tarihi vardır. Bu tarihte rol alanlar arasında çay ve çay kültürünün halka mal olmasında en büyük katkısı sağlayan Tang Hanedanlığı'ndan Lu Yu'dur (733-804). Çocukluğunu bir tapınakta geçiren Yu Lu dünyada çay yaprakları üzerine ilk eseri, *Çay Klasığı*'ni yazmıştır. Bu çalışma çay üzerine tarihi kitaplardan ve kayıtlardan edinilen bilgiyi Lu Yu'nun kendi derin



Oymalarla süslenmiş Yixing demliği. Qing Hanedanlığı, Qianlong döneminden. Guandong müzesinde sergilenmekte.

çalışmalarından edindikleriyle birleştirir. Bu eser Çin'in çay kültürü üzerine çok önemli bir tarihi belgedir. Sistematik bir biçimde, çayın kökenini ve tarihini, çay bitkilerinin özelliklerini, çay yapraklarının özelliklerini, çeşitlerini ve çıkış yerlerini, çay toplama ve üretme yöntemlerini, çay demleme tekniklerini, çay takımlarının kullanımı ve çay içme deneyimini anlatır. Lu Yu'nun *Çay Klasığı*'ni basması Tang ve Song Hanedanlıkları boyunca Çin'de çay kültürünün gelişmesini sağlamış hem ülkede hem ülke dışında büyük bir etkiye sahip olmuştur. Lu Yu bu yüzden "Çay Tanrısı" ve daha sonraki dönemlerde "Çay Piri" olarak tanınır. Bugün Japonya, Güney Kore, Birleşik Devletler ve Britanya'da insanlar bu tarihi kitabın baskılarını toplar.

Orta-Tang Hanedanlığı döneminde, Çinliler çay yapraklarının kalitesini ve çay yapan kişinin becerilerini değerlendirmek için yarışmaya dayalı bir yöntem geliştirirler. Bu değerlendirme yöntemine "çay savaşı" denir. Eski Çinliler için bu yöntem çay tatmanın en incelikli hali olarak görülmüştür. Daha sonra, Song Hanedanlığı döneminde, çay tatma çok yaygınlaşır ve imparatorlar, yüksek mevki sahibi kişiler, sıradan halk da çay savaşlarına katılır. Bu, Çin tarihinde çay tatmanın en çok ilgi gördüğü dönemdir. Çay savaşları çay yetiştirilen bölgelerde,

tapınaklarda, çay pazarlarında yapılır. Birçok ünlü çay markasının ortaya çıkışı dolaysız ya da dolaylı yoldan çay savaşlarıyla alakalıdır. Çay savaşında, iki ya da üç kişi bir araya gelir ve değerli çay yapraklarını "adak olarak sunarlar". Sonra su kaynatıp çay yaparlar ve hangisinin en iyi çay olduğu konusunda yarışır. Eskiden çay şu şekilde değerlendirilirdi: "Yeni" çay ürünler pahalıydı, "taze" çay iyi, "tatlı ve yumuşak" çay en iyisi, "gerçek" çay kokusu hoş ve "renksiz" çay suyu muhteşimdi. Bir yandan Song Hanedanlığı boyunca çay savaşlarının popülerliği artarken, mavi porselen kâseler zamanla yerini siyah çay kâselerine ("Jian Kiln'in siyah porselenleri"⁴ne) bırakır. Bu siyah kâseler ile beyaz çay arasındaki zıtlık insanlara görsel bir güzellik anlayışı sundu.

Tang Hanedanlığı'ndan Çay Klasığı ve Song Hanedanlığı'ndan "çay savaşları" Çin'de çay kültürünün gelişiminde önemli bir rol oynadı. Her ikisi de modern Çinlilerin çay yapraklarını değerlendirme şeklini doğrudan etkiledi. Kullanılan su tipi ya da ısı derecesi gibi çay yapma sürecinin başka yönlerini de etkilediler.

Eski Çin'de insanlar için dağlardaki kaynak suyu çay yapraklarını kaynatmak için en iyi suydur. Nehir suyu, kar suyu ve yağmur suyu kalite bakımından ikinci sıradayken kuyu suyu en kötü seçenektir. Bu, çay yapmak için taze yumuşak suyun bol mineral içeren sert sudan daha iyi olduğunu söyleyen modern görüşü yansıtır.

Çay yapılırken çoğu çay ürünü 100 derece santigrata yakın suya koyulur ancak yeşil çay yapraklarıyla hafif fermente çay yaprakları 90 derece santigratın üstünde suya koyulmamalıdır.

Kullanılan çay miktarı çayın yapıldığı demliğin kapasitesinin dörtte birinden dörtte üçüne kadar olan aralıkta olmalıdır. Farklı çay ürünleri farklı demliklerde yapılmalıdır. Kokusunun kaybolmasını önlemek için çiçek çayı porselen demlikte yapılmalı, kokusunu korumak ve çay yapraklarının rengini ve şeklini sergilemek için hafif kokulu yeşil çay cam bardaktan içilmelidir. Kumtaşından yapılma demlikler siyah çay ve yarı fermente çaylar için en iyi ürünlerdir.

Çay takımlarının ilginç bir geçmişi vardır. Tang Hanedanlığı öncesinde çay yapmak ve yemek yapmak için kullanılan araç gereçler ayrılmazdı. Tang Hanedanlığı sonunda mor kil demlikler ortaya çıkar. Bu tür demlikler çay için ideal araçtır. Sıradan çömleklerden farklıdır. Bir tür pürüzsüz mor-kırmızı renkli yumuşak bir çamur olan ham maddesini ortalama 1.100 derecede pişirerek yapı-

4 Jian Kiln 建窑 : Song Hanedanı (960-1279) zamanında Çin'in doğusunda, Jianyang'da kurulmuş olan ünlü bir porselen fırınıydı. (YN)

lır. Mor kil demlikler hem içten hem de dıştan sırsızdır. Hava geçirmezler ama su geçirmez değillerdir. 600x mikroskopla⁵ görülebilen çift-gözenekli bir yapıları vardır. Benzersiz özelliklerinden dolayı çayın tadını çok iyi korurlar. Bir de delikli bir kapakları vardır. Buhar bu delikten çıktığı için, yoğunlaşan su tekrar çaydanlığa geri düşüp çayı fermente ederek tadını kaybetmesine sebep olmaz. Ayrıca, mor kil demlikler ısıyı yavaş yavaş iletirler ve ocağa koyulduklarında bile kolay kolay çatlamazlar.

Mor kil demlikler Taihu Gölü yakınlarında, Jiangsu Nehri, Zhejiang ve Anhui eyaletinin kesişme yerinde bulunan Yixing'de üretilir. Burası hem ünlü bir çay yetiştirme bölgesi hem de Çin'in "çömlekçilik başkenti" olarak bilinir. Yixing mor kil demlikleri Kuzey Song Hanedanlığı döneminde yapılmaya başlandı. Ming Hanedanlığı döneminde bu çaydanlıklar yaygın olarak kullanılmaya başlanır ve Yixing mor kil demlikleri ünlenir. Daha sonra birçok âlim mor kil demliklerin tasarımına ve üretimine katılır. Yaptıkları demlikler şiir, edebiyat, kaligrafi, resim, mühürçülük ve oymacılık unsurlarını bir araya getirdiği için sanatsal değerleri yüksektir. Zamanında üstün kaliteli Yixing mor kil demlikleri kişinin bilgisini, konumunu, mevkiini simgeleyen kıymetli varlıklar olarak görülürdü.

Mor kil demlikler ne kadar uzun süre kullanılırsa rengi de o kadar güzelleşir. Yapılan çayın kokusu da yumuşar.

Çay içmeye düşkün pek çok insan aynı zamanda demlik de toplar. Birçok çay meraklısı demlikte yapılan çayın saflığını korumak amacıyla özel çaylar için özel demlikler kullanmayı tercih eder. "Demlik toplama" ya da "demliklere değer verme" uzun zamandır kibar alışkanlıklar olarak kabul edilmiştir ve bu hâlâ devam eder.

Yixing mor kil demlikler kung fu çayı yapmak için kullanılır. Kung fu çayı bir çeşit çay yaprağının ya da çay çeşidinin adı değildir. Fujian'ın güneyinde ve Guandong bölgesinde Chaozhou civarında görülen özel bir çay yapım geleneğidir. İsmi de yapımı için bir miktar kung fu yeteneği gerektirmesinden gelir.

Kung fu çayı Tang Hanedanlığı'ndan günümüze kadar gelen bir gelenektir. Yurtdışında yaşayan Chaozhu halkı bu çayı atalarına dönüşün sembolü olarak görür ve kendilerine özgü kung fu çayı törenleri çok eski geleneklere sıkı sıkıya bağlıdır. Bir Chaozhou kung fu çay törenindeki kişi sayısı (ev sahibi ve misafir dahil) "temiz kalpli uyum" kavramını temsil eden dört rakamıyla sınırlıdır. Bu Ming ve Qing Hanedanlıkları çay içicileri tarafından savunulan aşırılıklara

5 Elektronik mikroskop türlerinden biri. (YN)



Kung fu çayında kullanılan çay takımları.
Jieyang, Guandong



Bir Guangzhou çay sanatı ustası
kung fu çayı hazırlıyor.

karşı bir tepki olarak geliştirilmiş bir kuraldır. Böyle bir törenin başlangıcında, misafirler yaş ya da mevkilerine göre ev sahibinin sağında yerlerini alırlar. Misafirler yerleşince tören başlar. Kung fu çayı için kullanılan çay takımları çok olağan dışıdır. Demlikler sadece bir yumruk büyüklüğünde, küçük ve zarif, çay fincanları sadece bir pinpon topunun yarısı kadardır.

Bu törende yarı fermente kırmızı kenarlı yeşil oolong çay yaprakları kullanılır. Tören boyunca, ev sahibi önce demliği dolduracak kadar yaprak alır, sonra parmaklarıyla yaprakları bastırarak demliğe doldurur (ne kadar çok yaprak kullanılırsa çay o kadar demli olur). Sonra "yıkamak için yüksekten, dökmek için alçaktan" yöntemi kullanılarak çay yapılır. Önce kaynar su, belirli bir yükseklikten demliğin ağzının iç tarafının kenarından dökülür. Bu bir defada makul bir hızla yapılır. Bu, su çay yapraklarını yıkamak ve demliği ve çay fincanlarını ısıtmak içindir, içmek için değil. Sonra demlik tekrar sıcak suyla doldurulur, bu kez daha alçaktan dökülür. Çay demlenir, hazır olduğunda fincanlara doldurulur. Çay koyulurken demlik çay fincanlara mümkün olduğunca yakın olmalı, her bir fincan %70 dolana kadar fincanlar arasında gidip gelmelidir (yani fincanlar sırayla doldurulmaz).

Tören sırasında çayın nasıl tadılması gerektiğiyle ilgili de kurallar vardır. Önce ağız kaynamış soğutulmuş suyla çalkalanır, sonra çay koklanır ve çayın rengi seyretilir. Bir süre bekledikten sonra çayın tadına bakılır ve bu da yavaş yavaş yapılır. Bir fincan çay tadın dilin ucundan boğaza kadar yayılması için üç yudumda içilir.

Kung fu çay töreni insan ve doğa arasında bir uyum anı yaratmayı amaçlar. Bu yüzden Çin çay sanatlarının kalbindeki fikirleri çok doğru bir şekilde yansıtır. Aynı zamanda da Çinlilerin ölçülü, dürüst, içe dönük, mesafeli ve sessiz karakterlerini yansıtır.

Kung fu çayı geleneksel Çin çay kültürünün kendine has özelliklerini simgeler. Törenin uyumlu ve sakin atmosferi, zarif çay takımları ve itinalı çay koyma törenleri eski Çin'in çayhanelerinin ruhunu yansıtır. Bu tarz çayhaneler Song Hanedanlığı döneminde bütün sosyal sınıflara hizmet ettikleri dönemde çok gelişmişti. Bazı çayhaneler çok şıktı, kaligrafi eserleri, ünlü ressamların resimleri duvarlarda asılıydı. Bazıları taze mevsim çiçekleriyle saksıda doğa görüntüleri sergiler, misafir müzisyenler misafirler için müzik yapardı.

İmparator Qianlong'un (1736-1795) ve İmparator Jiaqing'in (1796-1820) hükümdarlıkları zamanında Pekin'in çayhaneleri insanların çay içip halk sanatları gösterilerini izledikleri mekânlardı. Çayhaneye kendi çay yapraklarını getirebilir, sadece "su parası" öderlerdi. Şehirdeki halk sanatları ve çay arasındaki bağlantı Pekin tiyatrolarının eskiden "çay bahçesi" olarak adlandırılmasında da görülür. Büyük kâsede çay Pekin'in bir diğer geleneksel çay kültürü özelliğidir. Çay satıcıları gölge olsun diye yol kenarında büyük bir ağacın altına bir kulübe kurar, gelen geçeni büyük kâselerden çay içmeye davet ederlerdi. Bu kulübelerde topraktan masalar, topraktan sandalyeler ve kaba çay kâseleri vardı. Bugün bu tarz çay tezgâhları hâlâ vardır ama nadir görülür. Geleneksel tarzda çayhaneler ise modern Çin'de hâlâ çok yaygındır, özellikle de Yangzte Nehri'nin aşağı kısımlarının güneyindeki bölgelerdeki tüm büyük şehirlerde ve küçük kasabalarda görülebilir. Bugün kafe ve barların özelliklerini birleştiren, yiyecek ve içecek de satan pek çok yeni tarzda çayhaneler de vardır.

Pekin'in geleneksel çayhaneleri içinde en ünlüsü Laoshe Çayhanesi'dir. Kemerli girişi, masaları, sandalyeleri, fincanları ve demliklerinde antik çağların havası vardır. Bu çayhanede insanlar çaylarını yudumlarken Pekin lehçesinde bir hikâye anlatımını dinleyebilirler. Canları isterse bir araya da söyleyebilirler. Çayhanede çay kültürüne ilişkin birçok ürün de satılıktır.



Pekin'de Laoshe Çayhanesi'nde çay içip, bir halk sanatları gösterisini izleyen insanlar.

Güney çayhanelerine dükkân da denir. Aslında Guangzhou halkı çayhanede çay içmeye "çay dükkânında çay için iç çekme" derler. Burada "iç çekmek" tadını çıkarmak anlamına gelir. Guangzhou halkı sabah çayı aşklarıyla ünlüdür. Guangzhou'da çay içenler her sabah çayhanelerin kapısında bekler ve kapılar açılır açılmaz içeri koşup çay ve keklerini alırlar. Hafif kokulu sabah çayı, İngilizlerin "öğleden sonra çayı" gibi geleneksel bir Guangzhou alışkanlığıdır.

Siçuan halkının uzun bir çay tarihi vardır ve bölgede de pek çok çayhane bulunur. Chengdu'da, mesela hepsi dolu dizi dizi çayhane görülebilir. Çayhanelerin Chengdu toplumunda Paris'teki barlara, Viyana'daki kafelere benzer bir yeri vardır. Chengdu'daki büyük çayhanelerde yüzlerce oturacak yer vardır. Küçük çayhanelerde ise üçle beş arası masa bulunur. Ancak, Chengdu'da büyük olsun küçük olsun bir çayhaneye girildiğinde, insan o yerin ve içindeki insanların kendine özgü izlenimiyle dolar. Chengdu çayhanelerinde kullanılan mutfak eşyaları çay kâseleri, çay tekneleri ve kapaklı çay kâseleridir. Chengdu'da en popüler çay çeşidi çiçek çay yapraklarıdır. Çiçek çayı harareti alır, bu da acı biber yemeyi seven Chengdu halkına yarar. Pek çok Chengdu çayhanesinde garsonlar fincanlara çayı uzun boyunlu bakır demliklerden doldururlar; bu da



People drinking tea and chatting in a tea house inside the Martial Marquis Memorial Temple in Chengdu.

Bir çayhanede çay içip sohbet eden insanlar. Chengdu'da Martial Marquis Memorial Tapınağı içinde.

özel bir yetenek ister. Bunu yapmak için, garson bakır demliğı yüksekte tutar ve fincanı doldurmaya başlayınca bir damla bile sıçratmadan aşağıya fincana yaklaştırır. Bu, demliğı su tüküren bir ejderhaya benzetir.

Chengdu halkı boş vakitlerinde ve dinlenmek için çayhanelere gitmeyi sever. Mesela yaşlılar çay tatmak, sohbet etmek ve geleneksel Çin tiyatrosu izlemek için çayhanelere giderken, çalışan insanlar dinlenmek, sohbet etmek ve iş konuşmak için giderler. Chengdu çayhanelerinde ziyaretçiler kavun çekirdeğı, yerfıstığı yiyip kitap, gazete okuyabilir, kâğıt ya da satranç oynayabilir, çiçekleri seyredebilir ve hatta kuş yarışları düzenleyebilirler. Yorulduklarında uyuyakalırlar. Bugün pek çok çayhane karaoke, video, internet ve başka modern teknolojileri getirmiştir ancak Chengdu çayhanelerinin huzurlu ve sakin atmosferi hâlâ vardır.

Şarap Keyfi

Han Hanedanlığı döneminde Çinliler şaraba "cennetten güzel bir ödül" der, şarabın doğanın insana verdiği en güzel hediye olduğunu düşünürlerdi. Şarap dünyada pek çok ulus tarafından sevilir. Avrupa üzüm şarabının memleketi, Çin de sarı şarabın memleketidir. Arkeologlar 6000 yıldan uzun bir süre önce orta-neolitik dönemde özel toprak sıvı kaplarının kullanıldığını kanıtlamıştır. Antik Çin kitapları da şarabın kökeni konusunda bir sürü farklı hikâye anlatır. Bunlar arasında şarabın maymunlar tarafından, İmparator Yao, Yi Di ya da Du Kang tarafından yapıldığına dair efsaneler bulunur.

Şarap yapımı ve şarap içmek Shang Hanedanlığı'nda modaydı. Bu, şarabın atalara sunulduğunu anlatan kemik üzerine kazınmış yazılarda görülür. Han Hanedanlığı döneminde yazılmış *Tarihsel Kayıtlar* adlı kitap, Shang Hanedanlığı'ndan Kral Zhou hakkında "Bütün gece içti... şarap gölü ve et ormanı içinde" der. Ayrıca arkeologlar Shang Hanedanlığı soylularının mezarlarında bronzdan yapılma, içmek için kullanılan pek çok kap bulmuştur. Bunlar arasında bronz şarap kabı, gobletler ve şarap kadehleri bulunur. Aslında, 1980'de geç Shang Hanedanlığı döneminden kalma bir mezardan çıkarılan mühürlü bronz bir içme kabı içinde kokulu şarap bulunmuştur. Bu, Çin'de bulunan en eski şarap olup Pekin'de Saray Müzesi'nde koruma altındadır.

Çin şarabı tahılları bira mayasıyla fermente ederek yapılır (bira mayası küflü ya da çimlenmiş buğday, pirinç ya da başka bir tahıldan yapılır). Bira mayası nişastayı şekere çeviren filamentli bakteriler (küf) içerir. Aynı zamanda şekeri de alkole çeviren maya içerir. Çin'in farklı bölgelerinde insanlar bira mayası yapmak için farklı tahıllar kullandıkları için farklı şaraplar vardır.

Kuzey ve Güney Hanedanlıklarında (420-589) içki mayası yapımı çok gelişmiş bir seviyeye gelir. Dönemin önemli eserlerinden olan *Halkan Refahı İçin Önemli Sanatlar* bira mayası yapmanın 12 farklı yöntemini anlatır.

Bira mayasıyla fermantasyon doğal bir fermantasyon sürecidir. Çoğu Çin şarabı küçük ve orta ölçekte üretilir ve şarap için sıkı bilimsel kalite kontrol standartları yoktur. Ancak, süreç binlerce yıllık bir deneyime dayanır ve kullanılan temel ilke ve yöntemler bütün Çin'de, bir çok ailede ve uzun bir şarap yapma geçmişine sahip bölgelerde kullanılmaktadır. Aslında şarap içenlerin bazıları en iyi Çin şarabının şarap fabrikalarında yapılan değil, bireysel üretilen şarap olduğunu düşünür. Şarap yapmak için önce içinde uzun taneli glutensiz pirinç bulunan kazana "büyük başlatıcıyı" (mayayı) atar. Sonra kazan sıkıca kapatılıp bir aydan biraz daha uzun bir süre bekletilir. Bu aşamada %40 ya da 50 alkol oranına sahip beyaz alkol üretilir. Sürecin bir sonraki aşamasında, glutenli pirince "küçük maya" (ekmek küfü) atılır ve tekrar ağzı kapatılır ve böylece bir kaç gün içinde %10 alkol oranına sahip fermente glutenli pirinç, bir ay kadar sonra da tatlı glutenli pirinç üretilmiş olunur. Fermente glutenli pirinç şarabı alışkanlığı Çin'in güney bölgelerinde yaygındır. Beyaz alkol ve tatlı şarap ne kadar uzun bekletilirse o kadar yumuşak bir tada sahip olur.



Batı Zhou Hanedanlığı'ndan kalma bu bronz şarap kabı anka kuşu desenleriyle süslenmiş. Şensi Müzesi'nde sergilenmekte. Shang ve Batı Zhou Hanedanlığı zamanında bu tarz kulplu kaplara şarap koymak çok yaygındı. Bu kapların çoğu yuvarlak ya da oval olur ve altta ayakları olurdu.



Yibin, Siçuan'da bir beyaz alkol atölyesinde şarap imalatçısının kazandan yeni çıkmış tahılı.

Çin zengin doğal kaynaklara sahip büyük bir ülkedir. Bu da iklim, tarım, su kalitesi ve şarap imalatı teknikleri anlamında pek çok bölgesel farklılıklar olduğu anlamına gelir. Bu da belirgin yerel özelliklere sahip çok farklı türde Çin şarabı olduğu anlamına geliyor.

Sarı şaraba "pirinç şarabı" da denir ve bu şarap, dünyanın en eski şaraplarıdandır. Sarı şarabın malzemesi sorgum, darı ve sarı pirinçtir (Çin'in güneyinde glütenli pirinç de yaygın olarak kullanılır). Sarı şarabın alkol oranı genelde %15'tir. Mayalanma süreci ne kadar uzunsa tadı da o kadar yumuşak ve tatlı olur. Sarı şarap genelde turuncu renkte ve berrak olur ama bazen siyah ya da kırmızı da olabilir. Şarap süzme tekniklerinin çok iyi gelişmediği dönemlerde, sarı şarap tortulu olurdu. Bu yüzden eski insanlar buna "tortulu şarap" derdi.

Song Hanedanlığı'ndan sonra, Çin'in ekonomik ve kültürel merkezi güneye kayar ve sarı şarap üretimi ülkenin bu bölgesinde eskiye nazaran daha hâkim konuma gelir. Yuan Hanedanlığı döneminde Çin rakısı kuzeyde popüler olmaya başlar ve sarı şarap tüketimi azalır. Çin rakısı ülkenin güneyinde çok yayılma-



Zhouzhuang, Suzhou'da sarı şarap taşıyan küçük bir tekne.

dığı için sarı şarap üretimi bu bölgede devam eder. Qing Hanedanlığı döneminde Shaoxing, Zhejiang'da üretilen sarı şarap dünyanın en iyi şarabı haline gelir. Bugün hâlâ "Shaoxing sarı şarabı" sarı şarap seven pek çok insanın en sevdiği şaraptır. Üstün kaliteli Shaoxing şarap çeşitleri; kırmızı kız şarabı (nu'er hong), bir numaralı bilgin şarabı ve çiçek oymalı şaraptır (Huadiao jiu). Bu yıllanmış glutenli pirinç şaraplarının hepsi tatlıdır ve nadir içkilerdir.

Shaoxing şarapları orta alkol derecesine sahip tipik sarı şaraplardır. Bir kaç kadehle insanları sızdıran yanmış alkol ya da ancak bir kaç şişe içince keyif veren biraya benzemezler. Hafif sarı şarap biraz sarhoş eder. İnsanlar bu şarapları içince hareketli, heyecanlı, cin gibi olurlar. Hayal güçleri genişleyebilir, hatta gösterdikleri içgüdüsel davranışlar onları yaratıcı bile yapabilir. Belki de Shaoxing'den birçok bilgin çıkmış olmasının sebeplerinden biri budur.

Çin'in geleneksel beyaz içkisi (Arak rakısı) ülkenin en tipik damıtılmış içkisidir. Damıtılmış içki Çin'de 6. ve 8. yüzyıl arasında bir tarihte ortaya çıkar. Bu basit içki damıtma sürecinin icadı Antik Çin'in içki üretimine yaptığı katkılardan bir diğeridir. 19. yüzyıl sonlarında ve 20. yüzyıl başlarında, Batı'dan mikrobiyoloji, biyokimya ve mühendislik tekniklerinin gelişinden sonra, Çin'in gele-



Gulin, Luzhou, Siçuan'da bulunan Chishui Nehri'ne Guizhou Moutai ve Lang şaraplarının yapımında kullanılan tahılları beslediği için "Güzel Şarap Nehri" denir. Bu şaraplar en ünlü on Çin şarabı arasındadır.



Eski bir Guizhou Moutai şarap mahzeni

neksel içki üretimi büyük ölçüde değişti. Makineleşme seviyesi ciddi anlamda arttı ve buna bağlı olarak üretim çapı da genişledi. Aynı zamanda, beyaz içki süreç içinde Çinlilerin günlük yaşamlarında içtikleri ana şarap çeşidi haline geldi. İçki üretiminde Çin'in farklı bölgelerinde kullanılan farklı malzemelerden dolayı, pek çok farklı çeşit beyaz içki üretilirdi. Bunlar birbirlerinden çeşni kokusu, kesif koku, hafif koku, pirinç kokusu, fermente soya fasulyesi kokusu, susam kokusu ya da karışık gibi kokuları yönünden ayrılırdı. Çin'in güneybatısındaki Guizhou ve Siçuan genelde en kaliteli beyaz içki üreten bölgeler olarak tanınırlar.

Çin'de en az 40-50 tür iyi şarap üretilir. Guizhou'nun Moutai'si, Siçuan'ın Luzhou Laojiao ve Wulianye'si, Şansi'nin Fenjiau, Zhuyeqing'i ve Şensi'nin Xifeng'i hepsi dünyaca ünlüdür.

Batılılar genelde farklı durumlar için farklı şaraplar içerken Çinliler genelde sevdikleri koku ve tatlara göre beyaz içki seçerler.



Harbin Bira Festivali'nde vatandaşlar ve turistler doyasıya içip, şarkı söyleyip dans ediyorlar.

Guizhou Moutai şarabı çeşni kokulu bir beyaz içki çeşididir. Çin'in "ulusal şarabı" olarak bilinir. İskoç viskisi ve Fransız konyağıyla birlikte bu içki dünyada üç ana damıtılmış içki çeşidinden biridir. Moutai şarabı yapımında kullanılan malzemeler yüksek kaliteli sorgum ve buğdaydır. Bunlar bir takım özel teknikler içeren mayalanma sürecini başlatmak için yüksek bir dereceye kadar ısıtılırlar. Malzemeler iki defada eklenir, içki dokuz defa damıtılıp sekiz defa fermente edilir ve olmuştur şarap yedi defa havalandırılır. Bu üretim aşaması bir yıl kadar sürer. Sonrasında şarap üç yıldan uzun bir süre depolanır ve uzun yıllardır yıllandırılmış şarapla karıştırılıp tekrar bir yıllığına depolanır. Ancak beş yıl geçtikten sonra şarap şişelenir ve fabrikadan çıkar. Bu üretim süreci boyunca hiç bir tatlandırıcı eklenmez ama şarabın tekrar tekrar fermente edilmesi sırasında 100'den fazla koku oluşur. Şarap sert değildir ama kokuludur, tatlı ve hoş kokar. Alkol oranı her zaman yüzde 52-54 arasındadır.

Birçok başka bölgelerdeki şarap üreticileri Moutai şarabının tadını yakalamak için uğraşır. Aynı üretim yöntemlerini ve malzemelerini kullanır, hatta

fırın duvarlarını yapmak için Moutai'den su ve çimento taşırlar. Moutai'den tecrübeli şarap üreticilerini yardım için davet ederler ancak buna rağmen Moutai Kasabası dışında hiç kimse bu şarabın özel çeşnili kokusunu yakalayamamıştır. Bu da Çin şaraplarının her birinin kendi memleketleri olduğunu gösteriyor. Moutai şarabı gibi, birçok başka Çin şarabı özel teknikler kullanılarak üretilir. 400 yıldan uzun bir tarihe sahip Luzhou'daki mahzen Ming Hanedanlığı'nda Wanli döneminde (1573-1620) kullanılmaya başlanmıştır.

Şarap uzun zamandır sağlığa faydalı özellikleri olan bir içki olarak düşünülmüş, modern tıp bilimi de yüksek kaliteli şarabın damarlarda yağ birikimini engelleyen fenol bileşimleri içerdiğini ve yaşlanma karşıtı etkileri olabileceğini kanıtlamıştır. Araştırmacılar şarapta bulunan folik asit, pantotenik asit¹ ve alfa asidinin² hastalıklara yol açan bakterileri engellediğini, iç ısıyı aldığını ve toksik maddelerden arındırdığını keşfetmişlerdir. Ayrıca az miktarda alkol potasyum iyonlarıyla birleştiğinde idrar söktürücü görevi yapar ve tuz atımını sağlayarak vücutta tuz dengesine yardımcı olabilir. Yani makul miktarda şarap içmek bazı hastalıkları tedavi edebilir, sağlığı korumaya yardımcı olabilir.

Çin'de hastalıkları önlemek ve tedavi etmek amacıyla şarap, çoğu zaman geleneksel Çin ilaçlarıyla birleştirilerek tıbbi şarap üretilir. Bunlar romatizma ve travmaya bağlı yaralanmaların tedavisinde kullanılan kaplan kemiği şarabı, üç yılan şarabı, jinekolojik hastalıkların tedavisinde kullanılan karatavuk beyaz anka şarabı, soluk borusuyla ilgili hastalıkların tedavisinde kullanılan geko şarabı, romatizma ve soluk borusu iltihabının tedavisinde kullanılan yılan safrası şarabıdır. Son yıllarda, modern tıp bilimi bu tıbbi şarapların özel etkilerini inceleyip onaylamıştır.

Çinliler bira içmeyi de sever. Bira Çin'e 20. yüzyıl başlarında gelir ve ilk bira fabrikası Harbin'de 1900'de kurulur. Bugün Çinliler birayı çok sever. Bira insanları serinletir. Bu yüzden de birçok Çinlinin yazın susuzluklarını gidermek için içtikleri bir içki olmuştur. Bira sindirime de yardımcı olur, iştahı açar, kan dolaşımını hızlandırır, hatta kalp ve tansiyon hastalıklarına bile iyi gelir.

Çin'in aşağı yukarı son on yılda gösterdiği hızlı ekonomik gelişmeler sonucu, konyak, viski, rom, votka, üzüm şarabı ve meyve şarapları gibi birçok yabancı içki ülkeye gelmiştir. Şimdi birçok bölgede bir "bar kültürü" gelişmiş durumda. Bu kültür sosyalleşen ve parasını içkiye harcayan genç insanları cez-

1 Pantotenik asit: Pantotenik asit, hem hayvansal hem de bitkisel kaynaklarda bulunabildiğinden, kökenini Yunanca "her yer" anlamına gelen "pantos" sözcüğünden almıştır. Vücutta depolanamayan ve suda eriyen bir vitamindir. (YN)

2 Alfa asitleri: Özellikle bira üretiminde etkili olan bir kimyasal bileşik sınıfıdır. Atlama bitkisinin reçinesinde bulunur ve acıdır. (YN)



1861'den bir gravür. Çinlileri sofrada parmak-tahmin oyunları oynarken resmediyor. Resimli Fransızca *L'univers illustre* adlı eserden.

bediyor. Çin'i ilk defa ziyarete gelen yabancılar Çin'in büyük ve küçük şehirlerinde barların popülerliğine şaşırır. Bu, modern Çinlilerin yaşamının özgürlüğünü ve açıklığını gösteren bir gelişmedir.

Çay gibi içki de antik çağlardan beri Çinlilerin yaşamının ayrılmaz bir parçası olmuştur. Eski Çinliler saygılarını göstermek için atalarına şarap sunardı. Şiirler, düzyazılar yazmak için kafalarını hazırlamak için şarap içerlerdi. Eş dostlarıyla ziyafet sofralarında şarap içmeyi de severlerdi. Bazı Çinliler şarapsız yaşanamayacağını, şarabın yemekten daha önemli olduğunu bile düşünürdü. Binlerce yıla uzanan tarihleri boyunca şarap Çin'in yemek kültüründe önemli bir rol oynar ve Çin yaşamının bütün yönlerine nüfuz eder. Politika, tarih, edebiyat, sanat, din, kültür, bilim, teknoloji, halk gelenekleri, sosyal psikoloji gibi belirli alanlarda özellikle güçlü bir etkisi olmuştur.

Eski Çinliler şaraplarını tahıl kullanarak mayalardı. Eğer yıllık tahıl hasadı düşükse yöneticiler şarap vergisi toplar, hatta yeterli yiyeceği garanti altına almak için şarabı yasaklardı. Bu yüzden, bir yılda şarap endüstrisinin durumu o yıl bereketli bir hasat olup olmadığını gösterirdi.



2010 FİFA Dünya Kupası'nda, Sanlitum Bar'da gençler akşam bira içip futbol izliyor.

Çin tarihinin büyük kısmında şarabın insanların geçimi üzerinde doğrudan etkisi olmuştur ve birçok hanedanlık tarafından vergilendirilmiştir. Han İmparatoru Wu Tianhan döneminin 3. yılında (MÖ 98) şaraba tekel politikası uygulanır. Bundan sonra, Çin merkezi devletinin başlıca maddi gelirlerinden bir tanesi şarap imalatı endüstrisinden toplanan tekel ücreti ya da tekel vergisi olur. Sıradan insanlar için şarap üzerindeki yasağın kaldırılması genellikle hanedanlıkların, imparatorların değişmesi ya da büyük kraliyet olaylarına bağlıydı.

Şarap birçok Çin bilginiyle yakından bağlantılıdır. Özellikle Wei ve Jin Hanedanlıklarında (220-420) ve Tang Hanedanlığı'nda, birçok bilginin içkiye düşkünlüğü bilinirdi. Bu hanedanlıklarda, "Bambu Ormanının Yedi Bilgesi"³ tarzı entelektüeller boş konuşmayı ve "yemek yiyip şarap içmeyi" severdi. Kaotik sosyal koşullarda yaşayan bilginler "sebepsiz kafayı çekerd". İçerlerken politik durumdan hoşnutsuzluklarını ifade etmek için terbiyesizce konuşurlardı. Endişelerinden kurtulmak ve şanssızlıklarından kaçmak için de içerlerdi.

3 3. yüzyılda Çin'de yaşamış olan bir grup bilgin, yazar, şair ve müzisyen. (YN)

Bu davranışlar sıkıntılı dönemlerde bilginlerin çaresizliğini gösterir. Ancak zamanla bilginlerin aşırı içmeleri ayıplanacak bir durum olmaktan çıktı ve kibar bir davranış olarak görülmeye başlandı. Böylece insanlar şarap, şiiir ve bilginler arasında romantik bağlantılar kurmaya başladı.

Tang Hanedanlığı'nda içmek birçok bilgin tarafından savunulurdu. Li Bai ve Du Fu adlı büyük şairler sarhoş olduklarında bir çeşit yaratıcı özgürlüğe kavuştuklarını keşfettiler ve sarhoşken bir sürü ünlü şiiir yarattılar. Bu eserler kuşaktan kuşağa aktarılmıştır. Bazı ressamalar ve kaligraflar da şaraptan ilham alırdı. Mesela "Kaligrafi Ustası" Wang Xizhi *Orkide Köşkünde Yazılan Şiirler* adlı eserinin önsözünü bir fırçayla sarhoşken yazmıştır. Huai Su, özyaşamöyküsünü fırçayla sarhoşken yazar. "El Yazısı Ustası" Zhang Xu ne zaman içse bağırıp çağırarak koşmaya başlar ve sonra yazardı.

Şiiir, müzik, resim ve kaligrafi gibi Çin geleneksel sanat formlarının, duyguları vurguladığı için, şarabın yaratım sürecinde rol oynaması şaşırtıcı değildir. Birçok Çinli sanatçı için şarap saflıklarını ve masumiyetlerini korumaya yardımcı eder. Aynı zamanda "ruhlarıyla tamamen yüzleşmelerini" sağlardı ve onlara ilham verirdi.

Şarap Çin'in yemek davetlerinde ve başka sosyal olaylarda büyük rol oynar. "Şarapsız ziyafet ziyafet değildir" derler. "Kadehler kalkınca ziyafet başlar; kadehler masaya konunca ziyafet biter" de bir Çin geleneğidir. Bu dostlukları güçlendirmek ve güzel zamanları paylaşmanın bir yolu olduğu için Çinliler birlikte yiyip içmeye çok önem verirler. "Can dostunla içerken, bin tane kadeh az gelir" lafı bu düşünceyi özetler.

Bu yüzden Çin yemek davetleri en az bir-iki saat sürer. Bütün gece de sürebilir. İnsanlar uzun bir süre yiyip içtikleri için, eğlence ve ziyafetleri daha keyifli kılmak için içme oyunları icat edilmiştir. İçme oyunları insanların içmeye teşvik edildikleri oyunlardır. Bu oyunların bazılarında insanlar ceza olarak içmeye zorlanır. Bu oyunlar Çin ziyafetlerinde kadim çağlardan beri oynanır ve Çin'in şarap içme kültürünün önemli bir parçasıdır. Bir sürü farklı içme oyunu vardır. Mesela bilginler çoğu zaman, içerken şiiirler, karşıt beyitler yazar, Çin karakterleri tahmin etmece, bulmaca çözme oyunları oynarlardı. Ama parmak-tahmin oyunu sıradan insanlar arasında en yaygın içme oyunuydu. Bu oyunda, iki kişi (savaşmaya hazır iki ordu gibi) karşı karşıya oturur ve aynı anda ellerini havaya kaldırırlardı. Bunu yaparken uzatılan parmak sayısı tahmin edilmeye çalışılırdı. Zamana karşı yarışır, "bravo" diye bağırıp birbirlerinden daha fazla içmek için yarışırırlardı. Modern parmak-tahmin oyunları bazen biraz kabalaşabilir ve bazı durumlarda yasaklanır.



Dong halkı, şerefe kadeh tokuşturup yeni yılı kutluyor.



Tujia halkı, "şarap yudumluyor".

Çin'de uzun bir "misafirleri şarapla karşılamak ve ağırlamak" halk geleneği vardır. Bir ziyafette "şerefine kadeh kaldırmak" da ülkede çok yaygındır. Bir Çin yemek davetinin başında, ev sahibi sıklıkla ilk konuşur ve kadehini kaldırır. "Önce ben içeceğim" der ve kadehini bir dikişte içer. Bu, yemekte misafirlere saygıyı gösterir. Bazen ev sahibi bazı misafirleri adlarıyla anarak şereflerine kadeh kaldırır, bu misafirler de sonra ev sahibinin şerefine içerler. Eğer bunu yapmazlarsa kaba görünürler. Misafirler birbirlerinin şerefine de içebilir. Kadeh kaldırırken, her iki kişi de ayağa kalkar. Bir misafir ne kadar çok içerse, ev sahibi o kadar mutlu olur. Aslında Çinliler genelde insanları daha çok içerken görmeyi sever. Misafirler ziyafete geç kalırsa ev sahibi ve diğer misafirler geç kalana ceza olarak içirirler.

Çin'in birçok etnik azınlık grubunun misafir ağırlama ve kadeh kaldırma konusunda kendilerine has âdetleri ve alışkanlıkları vardır. Kadeh kaldırırken Moğollar genelde ellerinde şarap çanağını tutup hem kendisi hem misafir sarhoş olana kadar şarkı söyler. Bir Zhuanglı ev sahibi ve misafir, kadeh kaldırırken kol kola girer ve porselen kaşıklarla birbirlerinin şarabından içer. Çin'in güneybatısından Miao, Qiang ve Tujia halkları şarabı genelde yudumlayarak içer. Bir şarap fıçısının etrafına oturup, bambu ya da kamış kullanarak şarabı yudumlarlar. Genelde yaşa göre sırayla içerler. Tibetliler, misafirlerini yayla arpası

şarabıyla ağırlar. Bir Tibetli önce misafirine bu şaraptan bir kadeh ikram eder, misafir her iki eliyle kadehi alır, ortaparmağını ve başparmağını şaraba daldırır ve hızla üç defa gökyüzüne çevirir. Bu, tanrılara, toprağa ve Budaya saygı göstermek için yapılır. Sonra misafir ilk olarak bir dikişte şarabı içer, ev sahibi hemen kadehe tekrar şarap doldurur. Sonra misafir kadeh dolduruldukça ikinci ve üçüncü kez içer.

Bazı etnik azınlık gruplar için şarabın sihirli bir gücü vardır. Mesela bazı gruplarda "yemin etmek için kan sürmek" diye bir âdet vardır. Bu âdetde, tavuk ya da koyun kesilir ya da kan çıksın diye birinin kolu kesilir ve bu kan şarapla karıştırılıp kutsal bir yemin olarak içilir.



Miao kadınları şarap çanakları tutup, bir kadeh kaldırma şarkısı söylüyor.
Köyün girişinde misafirleri karşılıyorlar.

Çin'de şarabın ve şarapla ilgili geleneklerin gelişimi neredeyse aynı anda olmuştur. Bu eski âdetlerin bazıları hâlâ korunmaktadır. Mesela şarap Çin düğünlerinde önemli bir rol onar. O kadar ki, düğün şarabı içmek düğüne gitmek anlamına gelir. Bir düğün yemeğinde, gelin ve damat anne-babalarının ve misafirlerinin şerefine kadeh kaldırır. Ayrıca, kol kola girip birlikte mutlu

olmak dileğiyle birbirlerinin kadehlerinden içerler. Düğün töreninden sonraki gün, gelin damadı ailesinin evine götürür ve "gelinin ev ziyareti" adı verilen bir yemek yerler. "Bebeğin birinci ay dönümü yemeği" ya da "bebeğin 100. gün dönümü yemeği" de Çin etnik grupları tarafından kutlanan diğer âdetlerdir. Bu günlerde, çocuğun anne babası bir ziyafet verir ve akrabalarını, dostlarını kutlamaya çağırır. Misafirler genelde hediye ya da içinde para olan kırmızı kâğıt paketler getirir. Uzun yaşam ziyafetlerinde yaşlıların doğum günlerini kutlamak için düzenlenir. Bu büyük doğum günleri denilen 60., 70., 80., 90. ve 100. yaş günlerinde olur. Genelde yaşlı kişinin çocukları ya da torunları bir ziyafet düzenleyip akrabaları ve dostları çağırırlar. Bir yaşlı ölürse cenazeden sonra da bir ziyafet düzenlenir. Han halkı için, böyle bir cenaze sonrası yemek sırf sebze yemeklerinden oluşurken, başka halklar tofu yer. Bu ziyafetler sebze yemeklerinden oluşsa da şarabın yine de vazgeçilmez bir yeri vardır.

Çinliler bir yılda bir kaç büyük bayram kutlar ve bunların çoğu şarap içme etkinlikleriyle bağlantılıdır. Mesela "Yeni Yıl Şarabı" yeni yılda bütün aile sağlıklı esenlikli olsun diye yılbaşı gecesi içilir (bazı yerlerde bütün gece şarap içme âdeti vardır). "Hazanbel şarabı"⁴ Ejderha Kayığı Festivali'nde kötü ruhlardan, şeytandan korunmak, güvende olmak için içilir.

Hazanbel şarabı uzun ömürlü bir bitki olan hazanbelden elde edilen özsuyla, arpa ve bezelyenin bira mayasıyla mayalanmasıyla yapılan sorgum şarabını karıştırarak yapılan bir şaraptır. Ay Festivali boyunca aile üyeleri ve arkadaşlar bir araya gelir ve ayı seyrederek. Bu festival tatlı kokulu osmanthus çiçeklerinin açtığı zamana denk geldiği için "tatlı kokulu osmanthus şarabı" içmek geleneksel bir ay festivali âdetidir. Ayrıca, önemli bayramlar süresince, bazı bölgelerde insanlar ölmüş ataları için şeref sandalyesi ayırır, onlara da yemek ve şarap koyar, Çin buhurdanları yakar ve resimlerinin önüne bir kadeh şarap ve yemek koyarlar. Bu hem saygılarını hem de yaslarını ifade etmek için yapılır.

Şarap insanları coşturur. Çin'de alkol etkisi altındayken davranışlarını kontrol edebilen insanlara saygı ve hayranlık duyulur. Konfüçyüsçülük şarap içmeye karşı değildir ama "içme adabı" ve düzgün davranmanın altını çizer.

4 Hazanbel: Acorus calamus. Eğir kökü. Yılcıyastığıgiller familyasındandır. Dere ve durgun su yataklarında yetişen çokyıllık otsu bir bitkidir. Anavatanı Kuzey Amerika ve Hindistan'dır. Ülkemizde, Sapanca, Yeniçağa, Beyşehir ve Eğirdir Göllerinin kenarında doğal koşullarda yetişir. Bir diğer ismi Azakeriği olan Eğir kökü eski çağlardan beri Anadolu'da tıbbi bitki olarak kullanılmıştır. Çin İmparatoru Shinnong'un MÖ 3700 de yazdımış olduğu kitapta Eğir kökünden yaşam uzatıcı ve midenin yardımcı olarak bahsedilir. MÖ 700 de İran'da ilaç olarak kullanılmaktaydı. Eski Mısırlılar Eğir kökünün kullanıldığını hiyerogliflerde belirtmişlerdir. (YN)



Menghai, Yunnan'da Hani halkı Gatangpa Festivali'ni (Hani halkının yeni yıl festivali) kutlamak için kadeh kaldırma şarkısı söylüyor.

Konfüçyüsçülüğe göre sadece makul miktarda şarap içilmelidir. Aşırıya kaçma ve "sarhoş gibi yaşama" uygun görülmez. Düzgün davranış örnekleri tanrılara şarap sunmak, yaşlılara ve misafirlere şarap ikram etmektir. Bir Çin atasözünün dediği gibi "şarap görgü kurallarını uygulamak, hastalıkları tedavi etmek ve mutluluk içindir".

Fazla içmenin sadece kişinin davranışlarını etkilemekle kalmayıp, sağlığına da zarar verdiği iyi bilinir. Bu yüzden içki içme adabı üzerine antik ve modern Çince kitaplar insanlara makul miktarda şarap içmesini söyler. Modern Çin'de hükümet daireleri hafta içi öğlen yemeklerinde memurların şarap içmesini yasaklamıştır. Hükümet belirli işleri yapanların içmelerini yasaklamıştır. Ayrıca alkollü araç kullananlar yargılanabilir.

Çin'in şarap kültürünün uzun bir geçmişi vardır ve ülkenin bilinçaltının derinliklerine işlemiştir. Şarap aynı zamanda Çin kültürünün ve yaşamın çeşitli yönleriyle bütünleşmiştir. Çinlilerin yaşam tarzını, halk geleneklerini ve birbirleriyle ilişkilerini ve hatta psikolojilerini ve kişiliklerini etkilemiştir.

Yemek ve Sağlık

Çinliler için yemek sadece karın doyurmaz ya da sadece yemekle ilgili bir zevk değildir. Yemek aynı zamanda şifadır. Yemek uzun bir zamandır bedeni düzenlemek, hastalıkları önlemek ve sağlığı korumak için kullanılmaktadır. Yemeğin ilaç olarak kullanımı uzun zamandır Çin'in yemek kùltürünün önemli bir özelliği olagelmıştır.

Çinlilerin felsefesi "insanın ve doğanın bütünlüğünü" vurgular. Bu düşünce yiyeceklerin doğru bir şekilde eşleşip her şeyin uyum içinde olmasını sağlamak için bir takım tabuların geçerli olduğu Çin'in tüm mutfaklarında ve sofralarında görülebilir.



Beş Tadın Uyumu

Bilimsel bir bakış açısından bakıldığında, yemek yemenin asıl amacı vücudu beslemek ve güçlendirmektir. Ama Çinliler yemek yemenin daha sanatsal bir yanı olabileceğini gösteriyor. Yemeğin güzel renklerine, kokularına, tatlarına ve şekline büyük önem verirler. Güzel yemek gereçlerinin ve zarif yemek ortamının da altını çizerler.



Tibet'te Markam kasabası, Yanjing köyünde Lancang Nehri yanında antik tuz kuyuları ve tuz sahaları. Burası Antik Çay Yolu boyunca uzandığı için sofraya tuzu üretimi için önemli bir bölgedir. Yerel Naxi halkı tuz üretimi için hâlâ ilkel buharlaştırma yöntemini kullanır.



Bir işçi olgun sirkenin yıllandırılmasını kontrol ediyor.

"Beş tadın uyumu" Çin'de antik çağlardan beri desteklenen bir yemek yapma yöntemidir. Beş tat; ekşi, tatlı, acı, tuzlu ve baharlıdır. Bu tatları dengelemek ve daha ilginç bir yemek tecrübesi elde etmek için, Çinliler yemek pişiren kullandıkları (500 kadar tat) çeşitli çeşniler geliştirmiştir.

Tuzlu, beş tadın ilkidir çünkü en saf ve en önemli tattır. Tuz, diğer tatları zenginleştirir. Tuzsuz yemekler yavan olur ama sağlığı korumak için çok yemek lazımdır.

Ekşi tat birçok Çin yemeğinin vazgeçilmez bir parçasıdır, özellikle de sirkenin çok kullanıldığı ülkenin kuzeyinde. Bu bölgede su çok sert ve alkali olduğu için, sirke yemeklerin hazmını kolaylaştırır. Aynı zamanda yemeğin tadını da zenginleştirir. Ekşi, balık kokusunu ve yağını da giderir. Ekşi yemekler genelde ziyafetlerde tuzlu ana yemeklerin tadını dengelemek için sunulur. Çok çeşitli ekşi türleri vardır. Erik ekşisi, meyve ekşileri, sirke ekşisi hep birbirinden farklıdır. Sirkeli terbiyelerin ekşilikleri kullanılan malzemelere ve üretim yöntemlerine göre farklılık gösterir. Kuzey Çin'de yaşayanlar Şansi'de yapılan olgun sirke tadını severken, Jiangsu-Zhejiang-Şangay bölgesinde Zhenjiang'da üretilen pirinç sirkesi tercih edilir. Şensi, birçok ailenin tahıl ve meyvelerden sirke yapmayı bildiği bir bölgedir. Sirke bu bölgede çok popülerdir ve Şansi'de çoğu yemek bu sosla servis edilir.

İlginç bir şekilde, kıskançlık duygusunu sirke kelimesiyle anlatan bir sürü Çince söz vardır. "Sirke içmek" ya da "sirke küpü" hem güneyde hem de kuzeyde kıskanç insanları tarif etmek için kullanılan halk deyişleridir. Haset ekşi bir duygu, sirke de ekşi bir tat olduğundan, bu ifadelerin neden kullanıldığını anlamak g değil.

Baharlı beş tat içinde en keskin ve karmaşık olanıdır. Bazen "keskin" ve "baharlı" birbirinin yerine kullanılır ama aslında çok farklı tatlardır. Baharlı güçlü bir tadı tarif ederken, keskinlik hem tadı hem de kokuyu tarif eder. Keskinlik temelde zencefilden elde edilir, baharlı tat ise genelde biber ve karabiber tadından gelir. Biber Çin'e sonradan gelen bir tat olduğu için, eski Çinliler baharlı tadı ayrı bir tat olarak değil bir çeşit keskin tat olarak grrlerd. Zencefil, kokuları yok edebilen çok yönlü bir tattır. Özellikle yemekleri daha da lezzetlendirdiği için birçok Çin balık ve et yemeklerinde kullanılır. Biber, Çin mutfağında aşırı yoğun ya da kuru bir tat değil lezzetli bir tuzluluk ve tazelik katan çok yönlü ve kokulu bir tat ortaya çıkarmak için kullanılır. Sarımsak, taze soğan, zencefil gibi keskin ve baharlı tatlar sadece lezzet katmaz aynı zamanda sterilize edici etkileri de vardır. Bu yüzden soğuk yemeklerde çok kullanılan eşnilerdir.

Acılı tatlar tek başlarına pek kullanılmaz ama yine de vazgeçilmezdir. Kuru-tulmuş mandalina kabuğu, karanfil, badem gibi az yakıcı çeşniler sıklıkla kötü kokuları yok etmek ve tadı zenginleştirmek için et güveç ya da haşlamalarda kullanılır. Geleneksel Çin tıbbi teorilerine göre, acılık mideyi güçlendirir ve tükürük salgılanmasını sağlar. Özellikle acı olan bazı zel Siçuan yemekleri bu tadı sevenler tarafından çok aranır.

Tatlı, diğer temel tatlar üzerinde hafifletici bir etkiye sahiptir. Bir yemek çok tuzlu, ekşi, acı ya da yakıcı olmuşsa şeker gibi tatlı bir malzemeye dengelenebilir. Şeker eklemek bir yemeğin tadını daha taze yapar, görüntüsünü güzelleştirir, ancak çok şeker koyup yemeği çok tatlı yapmamaya zen göstermek lazımdır. Bir sürü tatlı çeşni vardır ama aşlıkta şeker kamışı tatlılığı genelde en saf tatlılık olarak kabul edilir.

"Tazelik" beş tattan biri olmasa da bu kavramın Çin mutfağında önemli bir yeri vardır. "Taze ve enfes" Çinlilerin en güzel yemeği tarif etmek için kullandığı bir ifadedir. Genel anlamda, yiyeceklerin taze tadı yiyecekleri suda haşlayarak elde edilir; mesela tavuk, domuz eti, dana eti, balık ya da kaburga azıcık tuzla haşlandığında kokuları gider ve taze tatları ortaya çıkar. Taze orba kendi başına içilebilir ya da köpek balığı yüzgeçleri, denizhiyarı, yenilebilir kuş yuvası, tofu ya da glüten gibi az tadı olan ya da hiç olmayan yiyecekleri pişirmek için kullanılabilir. Bu tür malzemeleri böyle pişirmek daha taze ve lezzetli bir tat verir.



Bir çiftçi biber kurutuyor,
Qishan kasabası, Şensi.



Kurutulmuş mandalina kabukları
Sedefotugiller ailesi ve bu aileden elde edilmiş türlerin taze mandalinalarından yapılır. Çin geleneksel tıbbının önemli bir malzemesi ve çeşnidir. Resimde sedef otugiller ailesinin narenciye türünden tatlı portakallar görülüyor.

Monosodyum glutamat yiyeceklerin taze tadını ortaya çıkarmak için kullanılan yapay bir tatlandırıcıdır. Ancak yapay olarak sentezlendiği için, doğal karışımlarla hazırlanmış taze çorbayla kıyaslanamaz. Bu yüzden birçok iyi aşçı bunu mutfaklarında kullanmayı reddeder.

Çinli aşçılar yemeklerinin çeşitli tatlarının iyi karışması için çok çeşitli teknikler geliştirmiştir. Çeşni olarak kullanabilecekleri çok çeşitli malzemeleri olduğu için işleri kolaydır. Tuz, sirke, şeker ve taze çorba gibi temel çeşnilere ek olarak, ezme, soya sosu, şarap, turşu, fermente soya fasulyesi, mayalı tofu ve keskin kokulu tofu konservesi gibi çeşniler de kullanırlar. Çinliler en sevdikleri lezzetleri pişirirken bütün bunları kullanır.

Soyayı mayalayarak yapılan ezme eski Çin'de çok değer verilen bir yiyecekti. Birinci sınıf bir yiyecek olarak görülür, saygın konuklar yemeğe geldiğinde



Yunnan, Qiaojia'da Jinsha Nehri kıyısında yerel şeker üretimi. Şeker kamışları hammadde olarak kullanılıyor.



Guanxi, Hezhou şehri, Huangyao antik kentinde fermente soya fasulyesi ve kuru meyve işleme tesislerinde fermente soya fasulyesi kurutuluyor.

ikram edilirdi. Belirli yemeklerden önce belirli tür ezme ikram edilir, böylece tecrübeli konuklar ikram edilen ezme türünden ne yemek yiyeceklerini bilirdi. Daha sonra, soya ezmesi önemli bir baharat haline gelir ve bu da soya sosu, siyah fasulye sosu, fermente soya fasulyesi gibi baharatların geliştirilmesine yol açar. Fasulye baharatları Çin mutfağına özgüdür. Çin aşçılık tarihinde önemli bir yerleri olup, dünyanın geri kalanında da mutfak kültürü üzerinde kayda değer bir etkisi olmuştur.

Çeşni olarak şarap kullanımı da büyük bir Çin aşçılık buluşudur. Şarap bir yemeğin tadını zenginleştirmek için ya da lezzetli, taze bir koku katmak için kullanılabilir. Etin ve balığın kötü kokusunu yok etmeye de yardımcı olur. Mesela wok tavada kavrulan yemeğe şarap eklendiğinde, buharlaşan şarapla yemeğin tüm kokusu ortaya çıkar. Bu da yemeği yumuşak ve lezzetli yapar.

Çinliler keskin kokulu yiyecekleri, özellikle de kötü kokulu tofuyu sever. Bu, en keskin Batılı peynirlerden daha kuvvetli bir kokuya sahiptir. Güney Çin'de üretilen tofuyla kuzeyde üretilen tofunun tatları farklı olmasına rağmen, kötü kokulu Çin tofusu ağızda kendine has kokulu bir tat bırakır. Bu yiyeceği hazırlamak için kullanılan malzemeler özenle seçilir. Pekin usulü Wang Zhihe



Kötü kokulu tofulu kanlı ördek: Taipei Shilin Gece Pazarında bir atıştırmalık.

kötü kokulu tofu kuzeyde üretilen tofulara özgüdür. Gri renkli, küp şeklinde olur. Hunan'ın Huogongdian kötü kokulu tofusu daha büyük küpler halinde olup Çin'in en ünlü tofusudur. Kızartıldıktan sonra, dışı sert içi yumuşak olur. Biber gibi baharatlarla yenir.

Çin mutfağı aşçının tatları bir ressamın renkleri kullandığı gibi kullandığı bir sanat olarak görülebilir. Çinli aşçılar beş tadı birbirlerini zenginleştirip tamamlayacak, ağızda nefis bir tat bırakacak şekilde birleştirir. Yetenekli aşçılar yemeklerini mevsime göre, damak zevkine ve tercihlerine göre ya da insanların sağlık koşullarına göre değiştirebilir.

Tuz kullanımı Çinli bir aşçının bir öğünde tatların kullanımını nasıl dengelediğini gösterir. Servis edilen ilk yemeğe normal miktarda tuz koyulur, sonraki yemeğe daha az koyulur ve genelde en son servis edilen çorbaya hiç tuz koyulmaz.

Çin'in farklı mutfaklarının çoğunda kullanılan malzemeler ve hazırlama yöntemleri temelde aynıdır. Aralarındaki başlıca fark kullanılan baharatlardır. Baharat ekleme yöntemleri çok hassastır. Aşçılar doğru miktarda baharatı,



Jilin'de bir sebze pazarında çeşitli baharatlar.

doğru sırada ve pişirme sırasında doğru aşamada (pişirmeden önce, pişirme sırasında ya da pişirmeden sonra) eklemeye büyük özen gösterir.

Baharatlar Çin mutfağının anahatıdır çünkü son tahlilde, insanlar bir yemeği yemeğin tadından dolayı sever.

Başka yerlerde olduğu gibi Çin'de de insanlar farklı tatları tercih edebilir. Kimi tavuk suyunda buharda ya da baharatsız güveçte pişirilmiş tavuğun, ördeğin sade tadını sever, kimi de "tuhaf-tatlı tavuk" ya da "tuhaf-tatlı ördek" in karışık tadını, kimi güçlü tatları, kimi yavan tatları sever.

Modern Çinliler, özellikle de şehirlerde yaşayanlar, gitgide yavan tatları tercih ettiğinden taze, sade tatları öne çıkaran Guandong mutfağı daha popüler hale geliyor. Guandong yemekleri genelde yoğun sirke ya da yoğun soya sosu içermez; sadece azıcık yağ, tuz ve şeker kullanır. Modern şehirlerde yaşayanların değişen zevkleri değişen yaşam standartlarıyla yakından ilgilidir. Eskiden yiyecek sıkıntısı olduğunda saklama yöntemleri yetersizken, insanlar yediklerinin pek de taze olmamasının üstünü kapatmak için çeşitli baharatlardan

faaydalanmak zorundaydı. Bu da "koyu çorba, tuzlu ve yeterli yağ" tadına alışkın oldukları anlamına geliyordu. Bugün taze yiyecek bol olduğundan insanların damak zevkleri de değişti.

İnsanların damak tercihleri büyüdükleri yer ve aile gelenekleri gibi birçok şeyle oluşur. Çinlilerin bir de mevsime göre baharat ekleme âdetleri vardır. Mesela ilkbaharda yiyeceklerin en fazla bakterilere maruz kaldığı zamanda



Henan, Kaifeng'de Gulou Gece Pazarında atıştırma tezgâhında çeşniler.

soğuk yemeklere genelde sirke ve sarımsak eklenir. Yazın insanların en fazla suya ihtiyaç duyduğu zamanda yemekler alkali ağırlıklı yapılır ve hardal gibi biraz acı baharatlarla desteklenir. Sonbaharda biber gibi acı baharatlar, kışın da sıcak tutsun diye acılı yüksek kalorili yiyecekler tüketilir.

Beş tadın uyumu kavramı sadece yemeğin tadıyla değil aynı zamanda yemeğin sağlığı korumadaki rolüyle de alakalıdır. Geleneksel Çin tıbbının teorilerine göre, farklı baharatlar sağlığa farklı faydalar sağlar. Keskin tatlar durağanlığı dağıtır, kuruluğa iyi gelir, soğuk algınlığını, kemik, kas ağrısını, böbreklerin sıvısız kalmasını tedavi eder. Tatlı canlandırır, rahatlatır, ruh halini iyileştirir. Hem de hünnap gibi tatlı yiyecekler fiziksel olarak zayıf düşmüş hastalara önemli besin sağlar. Ekşinin ishali durdurmaya yardımcı, bağırsakları sıkıştırıcı etkisi olabilir. Tükürük salgılanmasına yardımcı olur ve susuzluğu giderir. Soğuk algınlığından korunmak için sirke buharı ve öksürük tedavisi için de sirkede haşlanmış yumurta, ekşinin tıbbi özelliklerini kullanan halk tarifleri arasındadır. Bunların etkili oldukları modern tıp tarafından da onaylanmıştır. Acılık harareti alır, gözlere iyi gelir ve vücudu toksik maddelerden arındırır.

Özetlemek gerekirse "beş tadın uyumu" denilen kavram şu üç şeyi içerir: Birincisi, her yemeğin kendine özgü bir tadı olmalı ve bir öğündeki farklı yemeklerin birbirleriyle uyum içinde, dengeli olmaları için tatlarının eşleşmesine özen gösterilmelidir. İkincisi, çeşnilerin tadı ne çok güçlü ne çok sade olmalı, mümkün olduğunca geniş bir tat çeşitliliği sağlamak için kullanılmalıdırlar. Üçüncüsü, yemek yerken belirli bir tattaki yemekten çok fazla yenmemelidir.

"Ahenk" kavramı Çin felsefesinin ve estetik düşüncenin kalbidir. "Uyum", "huzur", "birleşme" gibi birçok düşünceyi kapsar. "Ahenk" aynı zamanda Çin mutfak sanatının da en üst gayesidir. Aşçılar, beş tadın uyumunu mükemmel bir hale getirmek için uğraşırken bu amacın peşinden koşarlar. Mutfakta ve sofrada bu ahenk arayışı Çinlilerin uygunluk, denge, uyum, doğa ve kapsama verdikleri önemi yansıtır.

Mutfak Sanatları

Çin'de eskiden aşçılara "pao" denirdi. Bugün "şef" deniyor. Birçok eski Çin yemeği dünyaca ünlüyen, bu yemekleri yapan insanlar bilinmez. Ama Peng Zu ve Yi Yin eski Çin'de ünlenmiş iki aşçıdır. Yi Yin Çin'in kaydedilmiş ilk aşçısıdır. Shang Hanedanlığı döneminde başnazırdır. Hem eğitimli hem de muhteşem mutfak becerileriyle Kral Shang'ın güvenini kazanmış biriydi. Ne zaman atalardan kalma tapınakta bir kurban töreni düzenlense Yi Yin hükümdarla beslenme ve yemek pişirme konusunda konuşurdu. Kendisi "aşçılık tanrısı" olarak adlandırılırdı. Çin'in sonraki tarihinde de muhteşem yemek pişirme becerileriyle yüksek maaşlı yüksek mevkilere gelmiş birçok başka kişi de olmuştur; ama sadece bir kaç tanesi Yi Yin'e gösterilen saygıya erişmiştir.



Üç Krallık döneminden Shu Krallığı'ndan bir aşçı heykeli. Siçuan'da Zhoung kasabasından çıkarılmış ve Pekin'de Capital Müzesi'nde sergilenmekte.

Bununla beraber, yemek pişirme Çinliler için her zaman saygın bir uğraş olmuştur. Eski çağlarda sıradan vatandaşa hizmet eden popüler lokantalardaki açılara "pazar aşçısı" denir, becerileriyle, teknikleriyle ün kazanırlardı. Bugün, Çin'deki yiyecek endüstrisinin gelişmesi sonucu, mutfak işi uzmanlaşmakta "yardımcı aşçı", "pastacı" gibi yeni mevkiler yaratılmaktadır. Eskiden aşçılık becerileri adayların ustasını taklit etmesiyle, verdiği talimatları dinlemesiyle eğitildiği çıraklıkta kazanılırdı. Bugün çıraklık hâlâ var olsa da aşçılık Çin Halk Cumhuriyeti Mesleki Yeterlilik Sertifikası veren özel meslek okullarında öğreniliyor. Bu okullardaki öğrenciler, beslenme biliminin temellerinin yanı sıra aşçılık teknikleri öğreniyor. Kalifiye aşçılar sonra profesyonel sınav ve değerlendirme süreciyle yükseltiliyor.

Eski çağlarda, evde yemekten sorumlu ev kadınlarına "mutfak kadınları" denirdi. Eskiden, çoğu Çinli kadın evlilikten önce "aile eğitimleri"nin bir parçası olarak yemek pişirmeyi öğrenirdi. İyi aşçı olan kadınlar yemek yemeyi sevenler tarafından istenirdi. Bugün birçok kadın ev dışında çalışsa da yemek yapmayı bilen ev kadınları aileleri için büyük gurur kaynağıdır.

Çin'in yeme kültürüne katkıda bulunan bir diğer grup da ülkenin bilgin bürokratlarıdır. Bu entelektüeller Çin'in aşçıları hakkında yorumlar yapıp kayıtlar tutarak ulusun yemek yapma seviyesini yükseltmeye yardımcı olmuşlardır. Bazen kendileri de yeni yemekler yaratılmasına katılmışlardır. Mesela Su Shi (1036-1101) Song Hanedanlığı'nda aynı zamanda tat ustası bir yazardı. "Dongpo münzevisi" olarak da tanınan Su Shi "Dongpo domuzu" adlı yemeği yaratmıştı. Bu nadir lezzetin tarifi kuşaktan kuşağa aktarılmıştır. Yuan Mei (1716-1797) Qing Hanedanlığı'nda bir şairdi. *Suiyuan Menüü* adlı eserinde 14. yüzyıldan 18. yüzyıl ortalarına kadar gelen 326 Çin yemeği ve tatlısını anlatmıştır. Bu kitap hem topraktan hem denizden çıkmış malzemelerden yapılmış, hem kuzeyden hem güneyden nadir lezzetleri anlatır. Yuan Mei Çin'in yemek kültürü üzerine çok miktarda önemli tarihsel malzemeyi kaydetmiştir. Yemek yapma konusunda engin bilgi ve seçkin bir damak zevki sahibi bir tat ustası olarak ün salmıştır.

Geleneksel zengin ailelerin hepsi günlük yemekleri ve ziyafetleri için aşçı çalıştırır. Bu tür aileler genelde lokantaya gitmektense evlerinde yemek daveti verir.

Çinli aşçılar malzemeleri seçme, karıştırma, doğrama, pişirme, terbiye etme gibi çok çeşitli becerilere sahip olmalıdır. Lokantalardaki Çin yemekleri menüden sipariş verilir. Müşteri kendi belirli taleplerini iletmediği takdirde menüdeki yemeklerin yapılma şekilleri her yönüyle lokantadaki şef tarafından



Siçuan, Dujiangyan'da Qingchen Back Dağı'nda aşçılar "baba" ziyafeti hazırlıyor. Genelde "dokuz yemekli ziyafet" olarak adlandırılan bu ziyafet ailede düğün, doğum ya da yeni bir evin inşası gibi olayları kutlamak için verilir.



Zhejiang, Taishun, Yuang kasabasında Fener Festivali'nde ev kadınları birlikte büyük bir yemek hazırlıyor.

belirlenir. Bu yüzden de aynı aşçı tarafından yapılan yemekler her seferinde aynı tatta olur.

Her malzeme kullanıldığı yemeğin rengi, kokusu, tadı üzerinde etkili olacağı için Çin yemeklerinin yapımında kullanılan malzemelerin kalitesi önemlidir. Çinli şefler bu yüzden kullandıkları malzeme türlerini özenle değerlendirirler. Her malzemenin kalitesini inceler, nerden geldiklerini, nasıl üretildiklerini, nasıl hazırlandıklarını göz önünde bulundururlar. Örneğin Pekin ördeğini ele alalım. Sadece 2,5 kg gelen "dolu ördekler" kullanılır. Bundan büyük ördeklerin eti yumuşak olmaz, küçüklerin de yeterli yağı olmaz. "Soslu hızlı kızartılmış domuz filetosu dilimleri" için sadece domuz filetosu, "pirinç çeşnili, nilüfer yaprağında buharda pişmiş domuz" için sadece yağsız domuz eti kullanılır.

Çinli şefler malzemelerin nasıl karıştırıldığına, şekillerine, dokularına, renklerine de özen gösterir. Mesela wok tavada domates ve yumurta yaparken, malzemelerin kırmızı ve sarı renklerinin ön plana çıkmasına dikkat edilir. Yemeklerin görüntüsü konusunda, Çinli şefler uyumlu bir görüntü yakalamaya çalışırlar. Yani ince dilimlenmiş malzeme ince dilimlenmiş malzemeyle karıştırılır. Yemeğin yapısına, dokusuna gelince, yumuşak malzeme yumuşak malzemeyle, ağır ateşte pişmiş tofu gibi esnek olanlar balıkla, dilimlemiş kalamar da taze sarımsakla wok tavada kavrulur. Bazen malzemeler kullanılmadan önce özel olarak hazırlanır. Mesela Hangzhou'dan meşhur bir yemek olan "Sirkeli Batı Gölü Balığı" yerel tatlı su göllerinde yakalanan canlı ot sazı ile yapılır.



Gansu, Lanzhou'da elde açılmış erişte lokantasında bir aşçı.
Lokantada satılan erişte için malzeme hazırlıyor.

Bu balığın eti doğal olarak gevşek ve çamur kokulu olduğu için, kullanılmadan önce, iki gün temiz suda bekletilip çamur tadından arındırılır. Sonra taze ve yumuşak bir lezzet verecek şekilde hazırlanır.

Tatlarını ve özelliklerini dengelemek, sağlığa katkılarını artırmak için de malzemeler birbirine uydurulur. Mesela kırmızı turp ısıyı alır, bu yüzden sıcak tabiatlı koyun etiyle yemek uygundur. Ispanak ve domates çok asitli olduğu için kalsiyum tuzu halinde bol kalsiyum içeren toфуyla wok tavada kavrulur. Böylece mide ve bağırsaklar fazla asit emmez.

Çinli aşçılar yemeği pişirirken kullandıkları ateşin yüksekliğine ve pişirme süresine "ısı derecesi" der. Belirli bir yemek için doğru ısı derecesi kullanmak çok önemlidir. Mesela wok tavada kavurma yaparken çok yüksek ateş kullanılmalıdır; yoksa kızartılan yiyecek kendini bırakır. Güveç yaparken düşük ısı kullanılmalıdır; yoksa yemek kurur. Eğer yiyecek bol yağda uzun süre kızartılırsa çok fazla pişer ve tadı güzel olmaz. Doğru ısı kullanmak özellikle balık yaparken çok önemlidir. Pişmiş balık yeşimtaşı gibi beyaz ve diri olmalı. Bu sonuç da ancak doğru ısıda pişirmeyele elde edilir. Yumurta, böbrek gibi

bazı yiyecekler uzun süre haşlanınca çok güzel yumuşar. Ama taze balık ve ıstiridye gibi bazı yiyecekler çok uzun süre kaynatılırsa sertleşir. Doğru ısıyı bulmak yılların tecrübesiyle olur ama bu bir şef için hayati önem taşıyan bir bilgidir. Tecrübeli aşçılar her türlü yiyeceği doğru ısıda doğru sürede pişirmeyi bilmelidir. Yaptıkları yemeklerde tatlar arasında doğru dengeyi de yakalamaları gerekir. Wok tavada domuz ciğerini ele alalım mesela. Çok yüksek ateşte yüzde 70-80 oranında pişene kadar pişirilmelidir. Domuz ciğeri, yağdan mavi bir duman çıktığı zaman tavaya koyulmalıdır. Sonra koyu etsuyu eklenmeli, malzemeler sallanarak karıştırılmalıdır. Eğer ateş yeterince yüksek değilse ısı derecesi yetersiz kalır, domuz ciğeri de yumuşak olmaz. Ateş fazla yüksek yağ da fazla sıcak olursa yine domuz ciğerinin kıvamı etkilenir.

Pişirme gereçleri ve kullanılan ısı çeşidi gibi göz önüne alınması gereken birçok etmen bulunduğu için doğru ısıyı yakalamak kolay değildir. Modern



Jiangxi karakterleriyle süslenmiş toprak çömlerlerde ağır ateşte etsuyu yapılıyor.



Genç bir aşçı doğrama becerilerini sergiliyor. 25 cm uzunluğundaki bir salatallığı hiç koparmadan 1 metre uzunluğunda dilimler halinde doğramış.

Çinliler normalde pişirmek için doğalgaz ya da kömür fırınları kullanırken eski Çinliler genelde odun ateşi kullanırdı. Geçmiş zamanlarda insanların belirli yemekler için kullanılması gereken yakıt tipi konusunda kuralları vardı. Mesela ördek ya da başka et yemekleri için dut ağacı odunu kullanmanın eti daha yumuşak yapacağına ya da toksik maddeleri yok edeceğine inanılırdı. Pirinci, pirinç kabuklarını yakarak haşlamanın teskin edici bir etkisi olduğu, buğday samanında haşlamanın da susuzluğu gidereceği, boğazı ıslatacağı, idrar söktürücü bir yemek ortaya çıkaracağı düşünülürdü. Pirinci çam ağacı odununda haşlamanın da kemikleri ve kasları güçlendirecek bir yemek ortaya çıkaracağı düşünülürdü. Çay genelde odun kömüründe yapılırdı; ama eğer ateş samanla beslenirse demlenen çayın toksinlerden arınmış, göz sağlığına iyi gelen bir çay olacağına inanılırdı. Ayrıca kuvvet ilaçlarının kamış ve bambuyla beslenen ateşte kaynatılması gerektiğine inanılırdı. Bugün bu gelenekler Çin'in uzak bölgelerinde hâlâ uygulanır.

Modern Çinliler pişirmede işlerine yarayacak farklı türlerde mutfak eşyaları seçebilirler. Wok tavada kavrulmuş yemekler için gerekli olan kuvvetli ateşi elde etmek için yuvarlak altlı kızartma tavaları kullanırlar. Yiyecekleri kızartmak için gerekli, her tarafı eşit ısıtacak ateş için düz tabanlı kızartma tavaları, tavuksuyu, kaburgalı ve jöle mantarlı kırmızı turp ve nilüfer tohumu çorbası gibi ağır ateşte uzun süre pişirilmesi gereken yemekler için gerekli yavaş ısıyı elde etmek için de genelde toprak çömlekler kullanırlar.

Çiğ malzemelerin doğranma ve hazırlanma şekli Doğu ve Batı usulü yemek pişirme şekli arasındaki ana farklılıklardan biridir. Çoğu Çin yemeği pişirilmeden önce şef tarafından lokmalık parçalar halinde doğranırken biftek gibi Batılı yemeklerin, yemeği yiyen kişi tarafından çatal bıçakla kesilmesi gerekir. Malzemelerini doğrama şekline büyük özen gösteren Çinli aşçılar doğrama becerileriyle büyük gurur duyarlar. 100'den fazla kesme yöntemi vardır. Bunların doğrudan kesme, dilimleme, eğik kesme, (parçalamadan bir yiyeceğin içini oyma anlamına gelen) oyma yöntemi gibi isimleri vardır. Birçok yemek farklı türde kesme yöntemlerini bir arada kullanmayı gerektirir. Mesela "wok tavada soslu domuz" yemeğini ele alalım. Buğday başağı, liçi¹, uzun yaşam anlamına gelen Çin yazı karakteri, tarak, orkide ve samandan yapılma pelerin yağmurluk² şekillerine benzer bir yemek ortaya çıkarmak için bu yemeğin hazırlığında ondan fazla kesme yöntemi kullanılır. "Dana dikey, tavuk damarlar boyunca kesilmeli" deyiminde anlatıldığı gibi farklı çiğ malzemeler için farklı kesme şekilleri kullanılır. Bu yaklaşımın sebebi dananın kaslarının kalın olmasından dolayı kaslar çapraz kesildiğinde daha kolay pişmesi, tavuğun kaslarının da ince olmasından dolayı, kaslar boyunca kesmenin etin yumuşak dokusunu koruması ve wok tavada kavrulurken dağılmasının önlenmesidir.

Çinliler çok çeşitli pişirme teknikleri kullanır. Wok tavada kavurma, hızlı kızartma, kızartma, az yağda kızartma, ağır ateşte uzun süre pişirme, kendi suyunda pişirme, haşlama ve buharda pişirme gibi yöntemleri içeren en az 20 yöntem vardır ve her bir teknikle yapılan bir sürü ünlü yemek vardır.

En yaygın kullanılan yöntem Batı'da son yıllarda çok popüler hale gelen bir pişirme yöntemi olan wok tavada kavurmadır. Çoğu Çinlinin evinde kızartma yemekleri ve çorba, etsuyu yapma için farklı kaplar kullanılır ama profesyonel aşçılar kızartma için özel tavalar kullanır. Bu tavaların sapları olduğu için kolayca kaldırılıp hareket ettirilebilir. Bu sap sayesinde malzemeler pişerken karıştırılıp çevrilebilir. Bu, malzemelerin kolayca karıştırılıp eşit bir şekilde

1 Tropik bir meyve. (ÇN)

2 Japonların mino dediği ottan, samandan yapılma kıyafet. (ÇN)



Hong Kong'da bir sokak lokantasında bir aşçı çok kuvvetli ateş üzerinde kızartma yapıyor.



Liaoning, Shenyang'da bir aşçı tavada yemeği çeviriyor. Aynı anda on yemeği wok tavada kavuruyor.

pişirilmesini sağlar. Tavada çevirme tekniği, öğrenmesi zor karışık bir takım hareketler gerektirir ama bazı aşçılar çok gösterişli bir biçimde malzemeleri çevirme konusunda ustadır; tavayı kaldırıp pişirdikleri et ve sebzeleri havaya atarak çevirirler. Malzemeler zarif bir kavisle tavaya düşer. Çevirme, karıştırma, kaldırma gibi kızartma becerileri Batı usulü tavalarda yapılamaz. Bunlar Çinli aşçıların çok değer verdiği özgün tekniklerdir.

Han Hanedanlığı'ndan önce, Çinliler wok tavada kavurma tekniğini geliştirmemişken et suyunda haşlama, fırında kızartma, suda haşlama ve kızartma başlıca pişirme yöntemleriydi. Wok tavada kavurma icat edilince, bütün ülkede ilgi görmüş ve zamanla en önemli Çin yemek pişirme yöntemi olmuştur. Bunun sonucunda, "wok tavada kavurma" bütün mutfak işlerinin ortak adı haline geldi. Bugün insanlar tavada yapılan yemeklere, kızartılsalar, hızlı kızartılsalar, wok tavada kavrulsalar, haşlansalar ya da buharda da pişirilseler de "wok tavada kavrulmuş" der.

Çinliler bir yemeğin güzel olup olmadığını rengine, kokusuna ve tadına bakarak değerlendirir. Wok tavada kavurma hem görüntü hem koku hem de tat olarak güzel bir yemek ortaya çıkarmak için en kolay yemek hazırlama yöntemi olduğu için bu kadar popülerdir.

Wok tavada kavurma birçok farklı malzemeyi farklı şekillerde hazırlamak için kullanılabilir. Mesela rendelenmiş, ince dilimler ya da küp şeklinde

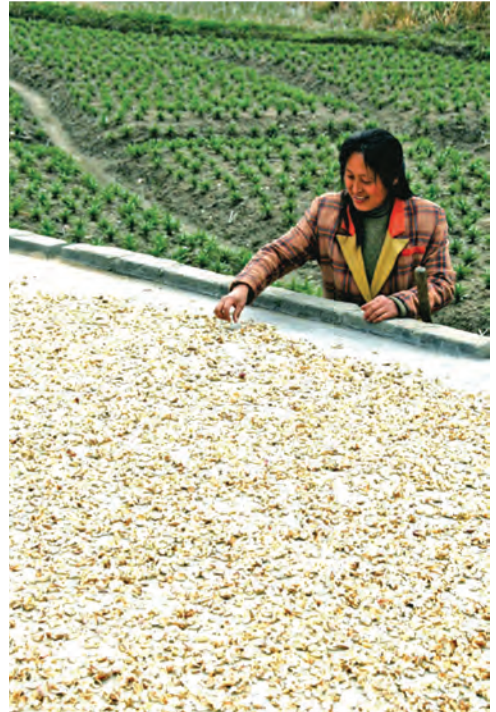
kesilmiş turp, lahana, salatalık ve tofu wok tavada kavurarak pişirilebilir. Bu da bir şefin çok çeşitli renklerden oluşan bir yemek yapmasını kolaylaştırır. Wok tavada kavurarak yapılan çoğu yemek, malzemelerin tadını zenginleştirmek ve kokularını ortaya çıkarmak için sıcak yağ ve yoğun ısı gerektirir. Mesela sarımsak tozu ya da ince kıyılmış taze soğan wok tavada kavrulduğunda, enfes bir aroma ortaya çıkar. Wok tavada kavurularak pişen yemek kısa sürede kuvvetli ateşte pişirildiği için içerdiği besin değeri de korunmuştur.

Çin mutfağının kalbindeki ince teknikler, beceriler, tarifler zamanla Çin'in kendisi ileri ve kültürel açıdan zengin bir ülke haline gelirken evrim geçirdi. Ancak, bir takım modern gelişmeler insanların yemek hazırlama şekillerini değiştiriyor ve eskiden kalma becerileri, teknikler, tarifler yok olma tehlikesiyle karşı karşıya. Mesela birçok hazır ve donmuş gıda fabrikalarda üretiliyor. Bunlar artık marketlerde satılıyor ve çok popülerleşiyor. Dahası her gün daha fazla Çinli yiyeceği otomatik olarak pişirmeye programlanabilen elektrikli pişirme gereçleri kullanmaya başlıyor. Sonuçta birçok Çinli temel yemek yapma becerilerini kaybediyor, doğru bir şekilde karıştırma, kesme, ısıtma becerileri yok oluyor. Toplu üretilmiş gıdaların gelişmesi yüzünden, Çin yemek becerilerinin yavaş yavaş önemini kaybettiği inkâr edilemez. Ancak, Çinlilerin eskiden zevk aldıkları yemeklerin seçkin tatlarının, renklerinin, kokularının keyfini çıkarmaya devam edebilmeleri için bu becerilerin korunması önemli.

Sağlıklı Yaşam İçin Yemek

Yemekle gelen sağlık, Çin yemek kültürünün önemli bir parçasıdır. Çinlilerin yüzyıllardır süren geleneklerine göre yiyecekleri ilaç, ilaçları yiyecek olarak görürler. Çin efsanelerindeki Tarım Tanrısı Shen Nung da aslında sadece insanlara ekin ekmeyi öğretmesiyle değil aynı zamanda "bütün otları tadan" ilaç kralı olarak da tanınırdı. Bu efsane geleneksel Çin tıbbının kalbindeki önemli bir fikri yansıtır: "İlaç ve yiyecek aynı kökenden gelir." Yani Çinliler için yemek sağlığı gledirmek, hastalıklardan korunmak ve tedaviyle yakından ilgilidir.

Çin'in tıp klasiği *Sarı İmparator'un Dahiliye Klasiği* eşitliliğe dayalı bir beslenme düzeninin insan sağlığı için önemini vurgulayan ilk Çince kitaptır. Bugün yararlı, dengeli bir beslenmenin önemi gayet iyi bilinir. Modern Çinliler de vücutlarının güçlü ve hastalıklara karşı dayanıklı olabilmesi ve gerekli her



Anhui, Huishan'da bir ifti zambak kurutuyor. Zambak akciğerleri nemlendiren, öksürüğe, endişeye iyi gelen önemli bir şıfalı yiyecektir.



Kimyon iştah açar, yaşam enerjisini düzenler ve soğukalgınlığını giderir. Taze yaprakları Çin mantısında ya da buharda pişen çöreklerde iç olarak olarak kullanılır, meyvesi de önemli bir baharattır.

şeyi alabilmesi için günlük beslenmelerini düzenlerler. Yiyecekleri özellikle ilaç olarak da düşünürler.

İlaçla kıyaslandığında, yiyecekler daha hafiftir. Ancak buna rağmen birçok yiyecek de insan bedeninin sağlığını etkileyecek maddeler içerir. Mesela armut, muz, kivi ısıyı alır (armut özellikle ciğerlerden ısıyı alır, muz bağırsaklardan, kivi de mesaneden). Farklı tatlardaki yiyeceklerin vücuda farklı etkisi vardır. Genelde "ekşi karaciğere, yakıcı tat akciğerlere, acı kalbe, tuzlu böbreklere, tatlı da dalağa girer" diye düşünülür. Yani, farklı tatlar farklı organlar tarafından emilir. Çok tuzlu, tatlı, ekşi ya da acılı yiyecekler vücut için iyi değildir. Çok fazla tuz kalbe, dalağa, böbreklere zarar verir, yüksek tansiyona sebep olur. Aşırı ekşi ya da yakıcı yiyecekler, mide mukozasına zarar verir ve ülsera sebep olur. Sonuç olarak, Çin'e özgü yemeklerden gelen sağlık beş tadın uyumunu ve hafif bir beslenme düzenini vurgular.

Eskiden çoğu Çinlinin beslenme düzeni ağırlıklı olarak sebze ve tahıldan oluşuyor, fazla et içermiyordu. Bu beslenme düzeni o zamanki ülke ekonomisini ve tarımın gelişim düzeyini yansıtıyordu. Ama sağlık açısından incelendiğinde, bu yemek düzeninin Batılıların yediği gibi etten yana zengin beslenme düzeninden daha sağlıklı olduğu görülür.

Antik çağlardan beri, Çinliler lapa yemenin onlara uzun bir yaşam sağla- yacağını düşünmüşlerdir. Bu yüzden her sabah erken bir saatte hafif, sulu bir lapa içerler. Bir Çin halk deyişine göre "lapa yemek et yemekten iyidir". Lapa özellikle ağır ateşte uzun süre pişiri- lince, içindeki protein, inorganik tuzlar ve diğer besinler konsantre hale geldiği için besleyici olur. Lapa su kaynağıdır, iştah açar. Bol balık ve et yiyenler, beş tahıllı lapa, sebze lapası ve yenilebilir yaban otu lapası yiyerek temel sıvıları alabilirler. Böyle bir lapa böbrekleri de canlandırır. Lapa yemek, Çinlilere özgü bir "sağlığı koruma" yaklaşımıdır.

Sağlıklı beslenmek isteyen Çinliler hafif yiyecekler ve lapa yemekten tercih eder. Düzenli olarak sebze de yerler. Modern tıp sebze, mantar, fasulye gibi malzemelerden yapılmış yemeklerin daha kolay hazmedildiğini, besleyici olduğunu, bu yüzden de sağlıklı oldu- ğunu gösterdiği için bu mantıklı bir seçimdir.

Çin'de sebze yemeklerinin yayıl- ması Budizmin yayılmasıyla sıkı bir ilişki içindedir. Budizm Çin'de yaygınlaştığında, Budistlerin sıkı yemek tabu- ları yoktu. Daha sonra, Güney Hanedanlıkları döneminde (420-589) Liang Hanedanlığı'ndan dindar Budist İmparator Wu (502'den 549'a kadar tahtta kaldı) et yemenin Budist öğretiye aykırı olduğuna karar verir, sebze yemekle- rini savunmak için elinden geleni yapar, keşişlerin et yemesini, şarap içme- sini yasaklar, emrine uymayanları da sert bir şekilde cezalandırır. Böylece et ve şarap Budist tapınaklarda yasaklanır, keşişler bütün bir yıl boyunca sebze yemekleri yer, Budizmi evlerinde uygulayan "münzeviler" de aynı şekilde yaşa- maya başlar. O zamanki sebze yemekleri çoğunlukla yavandı ve pek iştah açıcı değildi ama vejetaryenlik yaygınlaştıkça, vejetaryen yemeklerin kalitesi ve çeşidi de arttı. Özellikle Budistlerin ihtiyaçlarını karşılamak için, dindar olma-



Toprak çömlekte kaplumbağa ve yılan eti. Bu ünlü bir Chaozhou yemeğidir. Hem kara kuyruklu yılan hem kaplumbağa önemli şifalı yiyeceklerdir. Kara kuyruklu yılan eti gazı giderir, vücuttaki nemi alır, âdet kanamasını sağlar, spazmları geçirir, toksik maddeleri atar, kaplumbağa, temel sıvıları sağlar, kan yapar ve kanamayı durdurur.

yan birçok aşçının vejetaryen yemekler yapıp satmaya başlaması vejetaryen yemeklerin daha sonra bütün Çin'de gelişmesini büyük ölçüde etkiledi. Song Hanedanlığı'nda alim-bürokratların desteğiyle, vejetaryen yemekler yaygın olarak yenmeye başladı. Modern Çinliler sadece sebzedden yeterli besin almanın zor olduğunu anladılar; mesela vejetaryen beslenme düzeni kalsiyum gibi vücudun ihtiyaç duyduğu bazı elementler içermez. Bu yüzden Çinlilerin çoğunluğu beslenme uzmanlarının ve başka sağlık uzmanlarının tavsiyelerine uygun dengeli bir beslenme düzenine uyar.

Çinliler ne yeneceğine karar vermek için mevsim değişikliklerine dikkat etmenin önemine inanır. Mesela ilkbaharda, havalar ısınırken, beş iç organı havalandırabilecek acılı yemekler yemek iyi bir fikirdir. Yazın, havalar sıcak ve nemliken, maş fasulyesi çorbası, tatlı-ekşili mor erik suyu, zambak çorbası, bitki çayı gibi şeyler içmek güneş çarpmasını engeller ve sağlığı korur. Sonbaharda, havalar kuruyken, vücudu nemlendirecek, ciğerleri besleyecek gıdalar alınmalıdır. Bunlar arasında armut, Trabzon hurması, zeytin, turp ve beyaz kuru kulağı³ bulunur. Çinliler özellikle ucuz ve sağlığa önemli katkısı olan turpu çok sever. Hem turpla ağır ateşte pişmiş kaburga hem de turpla pişirilmiş koyun eti sağlığı koruma amaçlı yemek düzeninde kullanılır. Çin kestanesi, Çin tatlı patatesi, tarla salyangozu da sonbahardaki besleyici mevsimsel yiyeceklerdir. Kışın "yeterli beslenmek" özellikle önemlidir. Bu yüzden bu mevsimde Çinliler tavuk, domuz budu, dana, koyun, longan, ceviz, susam gibi yağlı, yüksek kalorili yiyecekler yemeği sever. Fiziksel olarak zayıf ve soğuktan çekinen insanlar kışın vücutlarını sıcak tutmak için köpek eti yer.

Çin'de yemekle gelen sağlık önerileri, belirli yaş grupları için belirli yemekler yenmesi gerektiğini savunur. Mesela orta yaşlı insanların hem sağlıklarını korumak için yüksek enerjili gıdalar hem de vücutlarının kuvvetten düşmesini yavaşlatacak yaşlanma karşıtı gıdalar yemesi teşvik edilir. Yaşlıların metabolizması yavaş olduğu için, daha az sığır, koyun, domuz gibi dört ayaklı hayvan eti yemekleri önerilir. Daha çok "iki ayaklı" kümes hayvanları, "tek ayaklı" mantar ve "ayaksız" balık yemekleri önerilir.

Her gün daha fazla Çinli sağlığını korumak için sağlık için yemek yaklaşımını benimsiyor. Ünlü ifadeyle, "ilaç tedavisi, besinden daha az etkilidir, sağlık için yemek de ilaç tedavisinden daha etkilidir". Bugün iyi bilindiği gibi sıradan sebze ve meyveler hastalıkları önleyebilir, tedavi edebilir. Bu yaklaşımı uygulayan ailelerde eğer birisi nezle olduğunda, bir kaç dilim zencefil, taze soğan sapı ve kahverengi şekerle kaynatılmış sıcak çorba içip, kalın bir yorgan altında

3 Jöle mantarı olarak da bilinir. Tremella fuciformis (YN)



Guangxi Beihai Vejetaryen Kültürü Festivali'nde turistler sebze yemekleri tadıyor.
Bu etkinlik vejeteryanlığı teşvik etmek amacıyla
Beihai Şehri Budist Derneği tarafından destekleniyor.

terleyip soğuğu atarsa nezlenin geçeceği bilinir. Sağlık için yemek kadınlara doğum sonrası baharatsız pişirilmiş tavuk, kahverengi şekerli darı ve pişmiş susam da önerir. Bu yiyeceklerin kadınların daha hızlı iyileşmesine yardımcı olduğuna inanılır.

Şifalı gıdalar şifalı otlarla pişirilen yemeklerdir. Sadece bedeni beslemez aynı zamanda sağlığı korur ve hastalıklara karşı direnci artırır. İlaç olarak alınan gıdalardan farklıdır, çeşitleri ve dozları özenle düzenlenir. Birçok şifalı gıda iştah kaçıracı ilaçları tadı ve kokusu daha iyi olan gıdalara çevirmek için yapılmıştır. Popüler şifalı gıda türleri arasında lapa, hamur işleri, çorba ve başka yemekler bulunur. Popüler şifalı yemekler arasında Çin tırtıl mantarlı ördek, ginkgo tohumlu⁴ tavuk, gevenli tavuk, pirinç şarabında kızartılmış tarla salyangozu, nilüfer çiçeği tohumlu domuz içkembesi, zambak lapası, Tuckahoe krepleri⁵ ve Çin yer elması keki bulunur. Bugün, bütün Çin şehirlerinde şifalı gıdalar satan birçok özel lokanta vardır.

4 Mabet ağacı tohumu, çağdaş Çince beyaz meyve denir. (ÇN)

5 Tuckahoe krepleri: Pekin'e özgü bir tür atıştırmalık. Un, şeker ve Yunnan eyaletinde yetişen, dalağa iyi geldiği düşünülen, "fuling" adlı ilaç olarak kullanılan bir bitki tozuyla yapılmış kreplere sarılmış kuruyemiş, bal vb. (YN)



Doğranmış mor erikli kara kemik çorbasının malzemeleri, habes tavuğu boyunu, tavuk ayağı, domuz derisi, gastrodia tuber,¹ Japon madımağı kökü, Amerikan ginsengi kökü, Çin tırtıl mantarı, siyah fasulye ve hurmadır. Habes tavuğu sadece Çin'de bulunan nadir bir şifalı kuştur. Sıradan tavuklardan daha besleyicidir. Eti vücudun temel sıvılarını besler. Eti aynı zamanda ısıyı alır, karaciğerin yenilenmesine yardımcı olur, böbrekleri canlandırır, dalağı güçlendirir ve ishali durdurur. Eski çağlardan beri jinekolojik hastalıkların tedavisinde kullanılmıştır.

1 Bir tür orkide. (ÇN)



"Şekerle kızartılmış kestane" kendine özgü bir tadı olan meşhur bir Pekin ve Tientsin yemeğidir. Dalağı güçlendirir, mideyi besler, böbrekleri canlandırır, kasları güçlendirir, kan dolaşımını hızlandırır ve kanamayı durdurur.

Çin şifalı gıdaları sadece Çin'de yenmez. Başka ülkelerde insanlar tarafından da yenmeye başlamıştır. Mesela kasımpatı şarabı, ginseng⁶ şarabı ve oolong çayı gibi geleneksel sağlıklı Çin yaşam içecekleri yurtdışında da çok satılır.

Her gün daha fazla yabancıların Çin'de kabul edilen sağlıklı yaşam için yiyecekleri ve şifalı gıdaları kabul etmesi evrensel olarak insanın sağlıklı ve uzun yaşam arayışını yansıtıyor. Batılı ilaçlar birçok hastalığı tedavi edebilise de bazıları çok güçlü yan etkilere sahip. Çin'e özgü birçok şifalı gıda doğal bitkilerden yapıldığı için önerilen dozda uzun süre alınması güvenlidir.

⁶ Ginseng, ginseng bitkisinin köklerinden elde edilen oldukça popüler bir bitkisel ilaçtır. Tarihçilere göre ginseng bitkisi ilk olarak 5000 yıl önce Kuzey Çin'in dağlık bölgelerinde keşfedildi. Bu bitkiden elde edilen şarap, Çin ve Kore kültüründe şifalı kabul edilir. (YN)

Yemek Tabuları

Çinlilerin geleneksel felsefesi "insan ve doğanın uyumu"nın önemini vurgular. Bu yaşam felsefesi ülkenin yemek kültüründe de birçok biçimde görülür. Özellikle Çinlilerin günlük yemek yeme biçimlerini düzenleyen, insanların yedikleri yiyeceklerle uyumunu ve dengeyi yücelten, birçok kural ve tabu vardır. Bu tabuların bazıları tecrübeye dayanır ve kuşaktan kuşağa aktarılmıştır. Bazıları da bilimsel araştırmaya dayanır.



Taze soğanlı ezmeli krep ruloları yiyen insanlar. Shandong'un meşhur yemeği.



"Ölüleri günahlarından arındırmak için Taocu kutsal metinlerden okuma" adlı geleneksel dini törende sebze ve çörek yiyen insanlar. Şensi'nin kuzeyinde gerçekleşen bu etkinlik boyunca et yenmez, sadece çörek, patates, lahana ve tel şehriye yemeği yenir.

Çinliler yiyeceklerin özenle eşleştirilmesine büyük önem verir. Çin mantısı sirkeyle, taze soğanlı krep ruloları ezmeyle, kızarmış çubuk hamurlar soya sütüyle, Çin eriştesi de çeşitli "ev yemekleriyle" yenir. Bunlar arasında hem et hem de sebzeyle yapılmış yemekler vardır. Yemeklerin bu şekilde eşleştirilmesi yin ve yang arasındaki dengeyi korumak¹ için yapılır. Ayrıca temel gıdalar ve temel gıda olmayanlar bir öğünde özenle eşleştirilir. Mesela temel bir gıda olan pirinç acı ve sıcaktır. Bu yüzden temel bir gıda olmayan, tatlı ve sade bir tadı olan danayla yenir. İki yiyeceğin tatlı ve acı tadı birbirini tamamladığı için, iki yiyecek güzel eşleşir. Diğer güzel eşleşmeler arasında koyun ve sarı pirinç, domuz ve tahıl, kuş eti ve un bulunur. Diğer yandan, bazı gıdalar yapıları ve tatları bakımından uyumsuzdur. Bunlar karıştırıldığında sağlığa zararlı olabi-

1 Çin felsefesinin ve inançlarının temelindeki asli unsurlar olan yin ve yang bir tür zıtların birliği kuramıdır. Birbirine zıt iki kutupturlar ama birlikte doğayı ve evreni meydana getirirler. Biri olmadan diğeri olamaz, birini ortaya çıkaran da diğeridir. (YN)

lir. Mesela yengeç ve Trabzon hurması, tavşan eti ve hardal, tavuk ve kereviz, domuz eti ve soya fasulyesi birlikte yenemez. Bunlar "yiyecek eşleştirme" tabularıdır. Birçok insan bu tür kötü eşleştirilmiş yiyecek birleşimlerini yediklerinde (bu çok fazla şarap içip yediklerine dikkat etmediklerinde olabilir) kendini kötü hisseder.

Çin halk yemek tabuları mevsimlerle de ilgilidir. "Mevsimsel yemek tabuları" bir yiyeceğin bir mevsimde yenilebileceği ama başka bir mevsimde yenmesinin kabul edilemez olduğu anlamına gelir. Mesela insanlar kışın ve ilkbaharda frenk soğanı yemenin "beli ve dizleri ısıtabileceğini" ama aynı yiyeceğin yazın "baş dönmesine" sebep olduğunu düşünür. Jiangxi halkı yazın taze biber kışın kurutulmuş biber yer. Sonbaharda genelde hiç biber yemezler.

Çinlilerin her gün yedikleri yiyeceklerle ilgili bir sürü yemek tabuları vardır. Yapılmaması gereken şeylerden bazıları şöyledir: Kahvaltıda sadece kuru gıdalar ya da yumurta yemek, yemekten önce ve sonra soğuk bir şey içmek, yemekten hemen sonra koyu bir çay içmek ya da meyve yemek, uzun bir süre



Şangay'da Songjiang kasabasında hacılar bir tapınağın yemekhanesinde yemek yiyor. (1991)

konuştuktan hemen sonra soğuk bir şey içmek, arabayla seyahat etmeden önce çok yemek yemek, spordan sonra çok şeker yemek. Bazı Çinliler bu tabulara her gün aldırmasalar da, hastalandıklarında ya da hamilelik ya da doğum sonrası gibi özel dönemlerde bu tabulara sıkı sıkıya uyulması gerekir. Ünlü ifadeyle "bakım tedaviden daha önemlidir". Hasta ya da zayıf düşmüş biri bu tabuları gözetmeyip yanlış beslenirse birtakım olumsuz sonuçlar ortaya çıkabilir, hastalıkları ağırlaşabilir.

Bir hastalıktan mustarip bir kişinin kaçınması gereken yiyecekler arasında "uyarıcı gıdalar" denilen yiyecekler bulunur. Bunlar hastalıklara sebep olduğu düşünülen birçok farklı gıdadır. Tavuk kellesi, domuz kellesi, deniz ürünleri, balık, dana, koyun ve çeşitli baharatlardır. Geleneksel Çin tıbbi doktorları hastalarının bu gıdalardan fazla yemelerini yasaklar. Elbette farklı hastalıklardan mustarip insanlar için farklı yemek tabuları geçerlidir. Mesela beden ve kollar, bacaklar soğuksa kavun, muz, armut gibi soğuk yiyecekler yenmemelidir. Birinin ateşi varsa, susamışsa, uyuyamıyorsa ya da kaygılıysa, zencefil, karabiber ve beyaz içkiden uzak durmalıdır. Astım krizinde, yumurta, süt, balık ve karides gibi yüksek proteinli gıdalardan uzak durulmalıdır. Soğuk algınlığında soğuk içecekler, soğuk yemekler tüketmek, yağlı yemek, yapışkan gıdalar ya da uyarıcı yemekler yemek iyi değildir. Kuvvet ilacı alındığında, içilen çay miktarı azaltılmalı ve daha az turp yenmelidir. Bunlar yapılmazsa kuvvet ilacının etkisi zayıflar.

Taze soğan ve sarımsak yemeğin tadını zenginleştirmek için kullanılır. Daha çok wok tavada kavrulmuş yemeklere katılan çeşnilerdir (ülkenin kuzeyinde insanlar çiğ sarımsak yemeyi de sever). Ancak taze soğan ve sarımsak hastalar, özellikle de "aşırı iç ısıdan mustarip" insanlar için uygun olmayan "uyarıcı gıdalardır". Ayrıca yaşlılar çok fazla taze soğan ve sarımsak yerse gözleri kuruyabilir ve görme yetileri etkilenebilir.

Bir takım yemek tabuları da hamile kadınlarla ilgilidir. Her türlü besini almaları gerekir ama çok fazla keskin, sıcak, kuru, yağlı ya da hazmı zor yiyecekler yemekten kaçınmaları gerekir. Doğumdan hemen sonra, üç ya da dört gün sebze yemekleri yemelidirler. Bu süre zarfında, yaralarının çabuk iyileşmesini olumsuz etkileyeceği için sazan, Çin sazanı gibi uyarıcı gıdalardan yememelidirler. Ancak vücudu ısıtan ve yaşam enerjisini canlandıran mürekkep balığı yaraların iyileşmesine oldukça faydalı olabilir. Daha sonra genelde bol süt gelmesi için Çin sazanı, domuz paça çorbası ve yumurta gibi "uyarıcı gıdalar" yenilir.

Bazı Çin yemek tabularının bilimsel bir temeli olmayan sadece halk âdetleri olduğunu teslim etmek gerekir. Mesela bazı bölgelerde, hamile kadınların tav-

şan eti, eşek eti, kaplumbağa eti, yılan balığı ya da çupra balığı yememesi gerektiği düşünülür. Eğer yerlerse bu kadınların çocuklarının, aynı sırada, tavşan dudaklı, eşek suratlı, küçük kafalı, küçük suratlı, küçük gözlü olacağına inanılır. Bilimsel bir bakış açısından bakıldığında, bu yemek tabularının saçma olduğu aşîkârdır. Ama bu tabular insanların doğacak çocuğun iyiliğini düşündüklerini ifade ediyor. Çin'in halk geleneklerini de gösteriyor.

Yemek tabuları bir ülkenin ya da bölgenin dini, âdetleri ve gelenekleriyle yakından ilişkilidir. Bu yüzden dünyanın farklı yerlerinde farklı yemek tabuları uygulanır. Bir kültürde çok sevilen bir yiyecek başka bir kültürde tabu olabilir. Hindular, ineklerin kutsal hayvanlar olduğuna inanıyor ve kesilmelerini kanunen yasaklıyorlar, Yahudiler domuz yemiyor, Avrupalı ve Amerikalılar hem dana hem domuz yiyor ama başka ulusların böcek ve köpek eti yediğini duyduklarında mideleri bulanıyor.

Çin'in dini yemek tabuları genelde Budistler, Taocular ve Müslümanlar tarafından uygulanır. Çin Han "Budizmi, öldürme yasağı öğretilerini çiğnediği için inançlıları et yemekten men eder. İlginçtir ki Hindistan, Sri Lanka gibi ülkelerde böyle bir öğreti yoktur ve bu tabu, daha çok Tibet Özerk Bölgesi, Qinghi Bölgesi, İç Moğolistan Özerk Bölgesi, Siçuan Bölgesi ve Gansu Bölgesine dağılmış olan Çinli Tibetli Budist keşişler tarafından ya da daha çok Yunnan'da Dai halkı, Blang halkı ve Deang halkının yaşadığı bölgelerde yaşayan Güney Budist keşişleri tarafından gözetilmez.

Çin Han Budizmi şarap içmeyi de yasaklar. Bu dinin tabuları, dindarlığını göstermek için, bir kurban sunmadan önce et ve şarap içmekten kaçınmak gerektiğini söyleyen eski Çin inancı gibi diğer Han âdet ve geleneklerini yansıtır.

Yerli Çin Taoculuğunun da et yemeyi ve şarap içmeyi yasaklayan tabuları vardır. Bu öğretilerin amacı iç organları korumak ve inançlıların maneviyatlarını yükseltmektir. Kurallar, dinin karışık tatları desteklemediği, ölümsüzlerin lezzetli yiyecekler yemedikleri için aydınlanma yaşadıklarını savunduğu fikrinden kaynaklanır.

Temel İslam yemek tabuları Kur'an'dan gelir. Bu yemek kuralları, Müslüman Çin etnik grupları da (Hui halkı, Uygurlar, Kazaklar, Kırgızlar, Salar, Dongxiang, Bonan, Tacikler, Tatarlar ve Özbekler) dahil dünyada çeşitli yerlerde yaşayan 1.57 milyar Müslüman tarafından uygulanır. Müslümanlar domuz eti, domuz yağı ya da kesilmemiş hayvanların etini yemezler. Alkol ya da başka sarhoş edici içki içmezler. Bu âdetler, Çin'de büyük ölçüde saygı görür ve Müslümanların yaşadığı bütün şehirlerde ve kırsal bölgelerde Müslüman marketler ve lokantalar bulunur. Müslüman yiyecekleri otel, okul, hastane, uçak, tren



2013'te, Çin (Quinghai) Uluslararası Helal Yemek ve Ürün Festivali'nde bir İranlı iş adamının tezgahında işler çok iyi.

gibi birçok halka açık yerde de vardır. Ayrıca, Çin yönetmelikleri, Müslüman yiyeceklerinin depolama, taşıma ya da satışta diğer yiyeceklerden ayrılması için "Müslüman" kelimesiyle etiketlenmesini şart koşar.

Başka bazı Çin yemek tabuları da dini inançlara dayanır. Mesela ülkenin bazı bölümlerinde, yılanların insanları koruyan tanrılar olduğuna inanıldığı için yılan yemek dine hakarettir. Bu yüzden, yılanların korunması gerektiği düşünülür. (Güney Çin'de bazı bölgelerde de yılan eti nadir bir lezzet olarak görülür.)

Bazı mesleklerin kendi yemek tabuları vardır. Mesela Çin'in birçok kıyı bölgesinde yaşayan balıkçılar, yeni yılda ilk kez balık yemeden önce, çiğ bir balık kafasını teknelerinin baş kısmına getirip, ejderha kralına ve deniz tanrısına sunmaları gerektiğine inanır. Balık yerken de önce üst tarafını yiyip, sonra kılçıklarını ayıklayarak alt tarafını yemeleri gerektiğine inanırlar. Ayrıca, her yemekten sonra bir kâse balık ya da balık çorbasını bırakıp bunu bir sonraki öğün için pişen balığa eklemeleri gerektiğine inanırlar. Bu uygulama, balık ağlarını doldurmasını umdukları sürekli bir balık avını simgeler. Son olarak, pek çok Çinli balıkçı, balık kılıcı ya da bulaşık suyu gibi artıkları denize atmamaları gerektiğine inanır.

Diğer yemek tabusu örneklerini Çin'in batısındaki Tibetlilerden verelim. Tibetliler asla kuş ya da sülün, özellikle de kutsal kabul ettikleri ur keklği yakalamaz ya da yemezler. Sığır ya da koyunu kesildikten hemen sonra yemezler,

bir gün beklerler. Bu âdet kesilen hayvanların ruhlarının hemen bedenlerinden ayrılmadığına dair Tibet inanışından kaynaklanır. Tibetliler sarımsak yemenin de yanlış olduğunu düşünür. Bu yüzden bütün kutsal yerlerde sarımsak kesinlikle yasaktır.



Hangzhou'da Lingyin Tapınağı'nda Yunlin Sebze Dükkânı.

Farklı bölgelerin ve etnik grupların yemek tabularını karşılaştırmak çok ilginç olabilir. Bazen bir grup insanın yemek tabusu bir diğer grupta tam tersi olabiliyor. Mesela Miao halkı köpekleri dövmeyi, öldürmeyi ya da yemeyi yasaklarken Koreliler köpek etini sever, misafirlerine ikram ederler. Miao halkı genelde misafirlerine yemek davetlerinde tavuk ya da ördek sunar. Bu hayvanların kalbini ve karaciğerini hayvanların en değerli yeri olarak görür, bunları önce saygıdeğer yaşlılarına ve misafirlerine yedirirler. Nu halkı misafirleri için tavuk kesmez, bu yüzden Nu ailesine misafir gidenler tavuk istememelidir.

Bazı etnik grupların akıl almaz yemek tabuları vardır. Yunnan'daki Yi halkının geleneklerini ele alalım. Bu halk, kullanılırken bir değirmen taşı kırılırsa öğütülen unu yemezler. Eğer bir koyun kesileceği odaya getirildiğinde birden melerse hayatını bağışlamak gerektiğine inanırlar. Eğer yemek için sofraya

yemekler henüz konulduğunda bir tavuk kazara sofranın üzerinden atlarsa, yemeği tekrar hazırlamak gerektiğine inanırlar. Çocukların tavuk içkembesi, tavuk kuyruğu, domuz kulağı ya da koyun kulağı yememeleri gerektiğine de inanırlar.

Dini, etnik ya da yerel âdetler söz konusu olduğunda, hangisi doğru hangisi yanlış, hangisi üstün ya da hangisi aşağı söylemek uygun olmaz. İlginç olan şudur ki yemek tabuları özel tatlarda bir takım özgün yemeklerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Mesela yemekle ilgili Budist ya da Taocu tabular tapınak aşçılarının bir sürü özgün Çin vejetaryen yemeği geliştirmelerine yol açmıştır. Bu yemeklerden bazıları Pekin Fuyuan Tapınağı'nın mantarlı pirinç hamuru, Nankin Baoen Tapınağı'nın yumuşak tatlı kekleri, Nankin Budist keşiş Xiaotang'ın kurutulmuş öküz kafası tofusu ve Xiamen Nanptuo Tapınağı'nın çorbaları bulunur.



Çin'in Farklı Bölgelerinde Yemek

Çin bir sürü farklı bölgeden oluşan çok geniş bir ülkedir. Bu bölgelerin çok farklı türde coğrafyası, tarımı, iklimi, doğal kaynakları vardır. Bu sebeple kendilerine özgü yerel yemekler ortaya koymuşlardır. Genel olarak, Çin'de başlıca sekiz mutfak bulunur. Bunlar, Shandong, Siçuan, Guandong, Jiangsu, Fujian, Zhejiang, Hunan ve Anhui mutfaklarıdır. Bu ana mutfakların yanı sıra, Çinliler çeşitli yerel atıştırmalıkları da sever. Bunların uzun bir geçmişleri olup, kendilerine has tatları, kokuları vardır. Farklı bölgelerde yenilen yerel ana yemekleri tamamlayan, Çin'in yemek kültürünün kıymetli hazineleridir.

Yerel Yemekler Özel Lezzetler

Eskiden Çinliler sevdikleri lezzetli yemekleri anlatmak için "topraktan ve denizden nadir lezzetler" deyimini kullanırlardı. Tarihsel kayıtlara göre, ayı pençesi, yenilebilir kuş yuvası, köpekbalığı yüzgeçleri, deniz hıyarı, fil hortumu, hörgüç, geyik kuyruğu, maymun beyni geçmişte Çin'in devlet erkânının beğendiği yiyeceklerdi. Ancak bu tür tuhaf yiyecekler bugün zor bulunuyor. Dahası, insanlar yaban hayatını korumanın önemini anladıkça, birçok Çinli artık bu yemekleri yemekten vazgeçti.



Ağır ateşte pişmiş domuz mafsalı, Shandong'da ziyafetlerde yenilen geleneksel bir yemek.



Pekin'de Fangshan Lokantası'nda düzenlenen otantik bir Mançu Han İmparatorluk Ziyafeti.



Acılı ördek kanı, dana ve işkembe çorbası. Klasik bir Siçuan yemeği.

Yukarıda anlatıldığı gibi, Çin'de başlıca sekiz mutfak vardır. Ülkenin farklı bölgelerinde beğenilen farklı yemekler "tatlı güney yemekleri, tuzlu kuzey yemekleri, acılı doğu yemekleri ve ekşili batı yemekleri" deyişinde kısaca özetlenir. Bazıları Çin mutfağını daha canlı bir biçimde "Jiangsu ile Zhejiang yemekleri Yangtze Nehri'nin güneyindeki güzellikler gibi hoş ve zarif, Shandong'la Anhui yemekleri kuzeyin kaba, sade, güçlü erkekleri gibi, Guandong'la Fujian yemekleri romantik, ince erkekler gibi, Siçuan'la Hunan yemekleri çok bilgili âlimler gibidir" şeklinde tarif eder.

Shandong mutfağı Çin'in en etkileyici ve yaygın mutfaklarından. Shandong'da yemek pişirme uzun ve özel bir geçmişe sahiptir. Shandong Konfüçyüs'ün memleketidir ve mutfağı bu filozofun "yemek fazlasıyla zarif, mutfak fazlasıyla hassastır" kavramını yansıtır. Shandong yemekleri taze, körpe, enfes ve gevrek olarak nitelendirilir. Güzel görünen bu yemekler kaliteli malzemelerle, ince tekniklerle yapılır. Shandong'da aşçılar 30'dan fazla tür mutfak sanatı kullanır, özellikle hızlı kızartma, wok tavada kavurma, ağır ateşte pişirme, fırın yemekleri ve deri yüzmede iyidirler. Taze soğan bölgenin geleneksel yiyeceğidir. Çeşni olarak taze soğan kullanılması ve sebzeleri hazırlama yöntemi olarak hızlı kızartma Shandong mutfağının özellikleridir. Bir sürü ünlü Shandong yemeği taze soğan içerir. Bunlar arasında taze soğanlı bağırsak, taze soğanlı sazan, taze soğanlı koyun bulunur. En kıymetli taze soğan türleri Shandong, Zhangqui'den gelen biraz baharlı ve tatlı, uzun beyaz saplı yeşil soğanlardır. Shandong halkı içten ve misafirperverdir. Shandong ziyafetlerinde aç gitmesinler ve kendileriyle ilgilenilmemiş gibi hissetmesinler



Yaz sıcağı bile Chongqing vatandaşlarını bu güveç yemeğinin tadını çıkarmaktan alıkoyamaz.

diye misafirlere çok miktarda yemek verilir. Yani Shandong ailesine misafir gidildiğinde çok yemeye hazır olunmalıdır.

Eskiden Shandong yemekleri Çin imparatorluk aileleriyle yakından bağlantılıydı. İmparatorluk ailesi Shandong'dan geçecek olursa yerel yetkililer saygılarını gösterir, onlara birinci sınıf Shandong yemekleri sunardı. Bu yüzden birçok Shandong yemeğinin "imparatoriçe tavuğu", "yumurta beyazında tavuk" gibi imparatorlukla ilintili isimleri vardır. Ming ve Qing Hanedanlıklarında, Shandong yemekleri imparatorluk mutfağının başlıca yemekleri haline gelmiştir. Aşırı abartılı "Mançu Han saltanat ziyafeti" Qing Hanedanlığı'nın ulusal ziyafeti olur. 196 tabaktan oluşan bu yemek için tam takım gümüş sofrta takımları kullanılırdı. Bugün Shandong mutfağı kuzey Çin'in en önemli mutfağı olmaya devam eder ve birinci sınıf düğünlerde, doğum günü yemeklerinde, ev yemeklerinde servis edilen yemekler bu mutfaktan gelir. Dahası Shandong mutfağının Pekin, Tientsin, Hebei ve kuzeydoğu Çin yemekleri üzerinde büyük etkisi olmuştur. Mesela un sosu, taze soğan ünlü Pekin yemeği, "Pekin ördeği"nin vazgeçilmez parçasıdır. Bu malzemeler yemeğe bir Shandong yemeğinin tipik tadını verir.



Çili biberli balık kafası. Bu, "taze lezzetli" balık kafalarını "acı" çili biberle birleştiren ünlü bir Hunan yemeğidir. Özel bir tadı vardır.

Shandong'daki Fushan'ın da çok gelişmiş mutfak kültürüyle yetiştirdiği birçok ünlü aşçıyla ünlü olduğuna da dikkat çekmek gerekir. Bu şehirden profesyonel aşçılar muhteşem mutfak becerileriyle ün salmıştır. Fushanlı ev kadınları da ailelerine yaptıkları enfes yemekleriyle ünlüdür. Dahası, Shandong yemeklerini yurtdışında popüler yapan Fushanlı Çinli aşçıların mutfak becerileridir. Siçuan mutfağı temelde Chengdu, Chongqing ve Zigong'dan yemeklerden oluşur. Bu yemekleri yapmak için gerekli başlıca mutfak becerileri küçük wok tavada pişirmek, küçük wok tavada kızartma, sıcak yağda pişirme ve sıcak yağda ağır ateşte pişirmedir. Siçuan mutfağı Çin tarihinin oldukça erken bir döneminde olgunlaşan bir diğer yerel mutfaktır. Bu yüzden bütün Çin'de kayda değer bir etkisi olmuştur. Aslında Siçuan yemeklerinin çok çeşitli tatları olur. Bu, taze soğan, zencefil, sarımsak, biber, karabiber, Siçuan biberi, sirke, Pi beldesi fasulye ezmesi, mayalı glutenli şarap, şeker, tuz gibi kullanılan çok çeşitli baharatlardan anlaşılabilir.

Çoğu Siçuan yemeği sade, canlandırıcı, ekonomik ve lezzetli, sıradan ev yemeğidir. Siçuan'ı ziyaret eden birçok insan lezzetli ev yemeklerinin çeşitli-



Kurutmak için çatı saçaklarına asılmış balık ve et.

liğine şaşırrır. Bunlar arasında balıklı domuz, Kung Pao tavuğu, çifte kızarmış domuz, Ma Po tofusu, acılı güveç, acılı balık fileto bulunur.

Chongqing güveçleri özellikle önemli bir Siçuan yemeğidir. Güçlü, enfes baharatlarla pişmiş olurlar. Güveç Çin'de her yerde yapılır. Bölgesel çeşitler arasında kuzeydoğuda bulunan sade haşlanmış domuz ile Çin lahanası turşusu güveci, Pekin'in koyun güveci, Hunan'ın fırın güveci, Şangay'ın kasımpatı güveci vardır. Chongqing güveçleri Çin'deki en "cesur" tarzda güveçlerdir çünkü "yenilebilir her şeyi" içerirler. Yaban domuzu bağırsağı güveci, hafif çorba güveci, mandarin ördeği güveci, biralı ördek güveci, köpek eti güveci, besili dana güveci, baharatlı tavuk güveci, yılan eti güveci dahil 100'den fazla çeşit Chongqing güveci vardır. Çoğu Çinli genelde sadece kışın güveç yer ama Chongqing halkı bütün yıl güveç yer. Özellikle bölgenin güveç lokantaları sıcak sezonda üç on-günlük dönemde çok iş yaparlar. Bunun sebebi, bölge insanlarının güvecin baharatının sıcakla baş etmelerine yardımcı olduğuna inanmasıdır.

Çin'in batısındaki birçok eyalet ve özerk bölgede baharatlı yemek âdeti vardır. Çin geleneklerine göre baharatlı yemek yemek, vücudun nemini ve soğuklu-



Kılı yengeç tatmak için kuyruğa girmiş insanlar. Jiangsu, Hongze Eyaleti.

ğunu alır. Biber, baharatlı yemeklerin baş malzemesidir. Biber geç Ming Hanedanı döneminde Amerika'dan Çin'e gelir. İlk başlarda sadece yemeği süsleme ve ilaç olarak kullanılırdı. İlk defa Guizhou ve çevresinde yenmiş, bir dönemde lezzetlendirici olarak tuzun yerini almıştır. Bugün baharatlı olmasıyla ünlü olan sadece Siçuan yemekleri değildir. Baharatlı yerel nadir lezzetleri olan diğer bölgeler arasında Şensi, Guizhou, Yunnan ve Hubei'nin Siçuan ve Hunan sınırındaki bazı bölgeleri, Jiangxi, Gunaxi'nin orta ve güney bölgeleri bulunur. Bu bölgelerin baharatlı yemeklerinin her biri farklı özelliktedir. Genel olarak, Siçuan yemekleri acılı baharatlı, Guizhou yemekleri ekşili baharatlı, Yunnan yemekleri taze ve baharatlı, Şensi yemekleri tuzlu ve baharatlı, Hunan yemekleri de lezzetli, baharatlı olur. Son yıllarda, bölgesel yemekler büyük çapta Pekin, Şangay,

Shenzen, Guangzhou dahil olmak üzere Çin'in tüm büyük şehirlerine geldiğinden, bu baharatlı yemekler her geçen gün daha popüler hale gelmektedir.

Hunan mutfağı sekiz ünlü Çin mutfağı içinde en baharatlı olanıdır. Hunan yemekleri hassas bıçak kullanma becerileriyle hazırlanır. Bu yemeklerde çok miktarda keskin aromalı yağ kullanılır. Hunan yemeklerinde kullanılan başlıca yemek pişirme teknikleri haşlama, ağır ateşte uzun süre pişirme ve buharda pişirmedir. Her ne kadar ekşili, acılı, taze, yumuşak, füme gibi farklı gibi başka tatlar olsa da tipik bir Hunan yemeğinin kendine özgü tadı baharatlı olmasıdır.

Hunanlıların en sevdiği lezzet olan acı sivri biber, büyük yemek davetlerinden sıradan ev yemeklerine kadar nerdeyse bütün yemeklerde olur. Jambon füme de bir Hunan mutfağının bir diğer karakteristik malzemesidir. Bu, domuz pastırmasının tütsülenmiş etine siyah bir renk ve özel bir tat verir. Bir Hunan yemeğinde domuz pastırması kullanılacağı zaman, genelde bütün bir parça yıkanır, buharlanır, dilimlenir ve sonra taze sarımsak ya da biberle wok tavada kavrulur. Bugün şehirlerde çok az insan eti kendileri tütsülüyor. Çin süpermarketlerinde bulunan çoğu domuz pastırması da tütsülenmiş değil fırınlanmış oluyor. Bu pastırmanın tadı geleneksel yöntemlerle tütsülenmiş, "gerçek domuz pastırması" denen pastırmadan çok farklı oluyor.

Guandong mutfağı temelde Guangzhou, Chaozhou ve Dongjiang yemeklerinden oluşur. Uzun ve görkemli bir mutfak geleneğine sahip Guandong eyaleti insanları yemeklerine çok düşkündür. Çin'in ilk dış ticaret limanı olma ününe sahip Guangzhou ile birlikte Guandong uzun bir süredir Güney Çin'in ticaret merkezidir. Bu iç ekonomik faaliyet ve dış ticaret, bölge mutfağının gelişimine yardımcı oldu. Guandong'un doğal kaynaklar bakımından zengin olması da şeflerine deniz ürünleri ve av hayvanları dahil çok çeşitli malzemeler sunmuştur. Guandong halkı için "dört ayaklı masa dışında her şeyi yerler" denir. Her ne kadar bu abartılı olsa da Guandong mutfağı çok çeşitlidir ve böcek gibi egzotik gıda ürünlerini de içerir. Guandong halkı özellikle deniz ürünleri sever. Ünlü tabiriyle "Guandong halkı etsiz yemek yiyeceklerine balıksız yemek yerler". Domuz rostosuyla yılan balığı, beş-söğütlü ot sazani, kızarmış karides en özel Guandong yemekleridir.

Guandong yemeklerini yapmak için kullanılan pişirme teknikleri Çin'in kuzeyinden ünlü aşçılarla, yurtdışındaki Çinlilerin yemek alışkanlıklarından etkilenmiştir. Yani bu mutfak Batı tarzı aşçılığın bazı yönlerini almıştır. Bu, Guandong mutfağını kullandığı çeşitli malzeme seçimleri, yemeklerinin özgünlüğü, sade, hafif tadı ve beslenmeye yaptığı vurgu bakımından özgün kılar.



Guandong' da Chaozhou halkı deniz ürünleri yemekleri yapmada ustadır.

Guandong'un mevsim çorbaları ve lapaları özellikle ünlüdür. Guandong aşçıları genelde lapayı toprak çömlerle yapar, enfes lezzetini ortaya çıkarmak için uzun süre pişirir. Lapa malzemeleri terbiye edilmiş balık ve ettir. Bu şekilde yapılmış lapa çok besleyicidir. Bu yüzden insanı güçlendirir, uzun bir ömür yaşamak için yardımcıdır.

Jiangsu mutfağı tazeliğe ve malzemelerin yumuşaklığına önem verir. Jiangsu bölgesi her zaman "balık ve pirinç diyarı" olarak bilinmiştir. Bir sürü nehirleri, göletleri, gölleri, ılıman bir iklimi olan bölgenin çiftçileri çok çeşitli ürünler ekerler. Mutfağı belirgin doğal tatları ön plana çıkarır ve neredeyse hiç yağlı malzeme kullanmaz. Bu mutfağın Suzhou ve Hangzhou nehirleri ve dağları gibi yumuşak ve narin olduğu söylenir. Özellikle de Jiangsu yemekleri büyük bir özenle hazırlanıp sunulur. Bir sanat eseri gibi sunulurlar, çok zarif görünürler. Kurutulmuş tofu gibi sıradan yemekler bile çok güzel bir şekilde hazırlanır (kurutulmuş tofu kâğıt gibi ince dilimlenir, ip gibi rendelenir). Ünlü Jiangsu yemekleri arasında Zhenjiang'ın tirsi balığı, Sirkeli sosta Hangzhou Batı Gölü balığı, Dongpo usulü domuz, Wuxi usulü soslu kaburga ve Yangzhou usulü aslan kellesi bulunur.



Yangzhou usulü "Üç kafalı ziyafet". Bu yemekte yengeç ve aslan kellesi köfteleri bulunur. Domuz göbeği, yengeç yumurtası, çiçekli çin lahanası¹ ve karides yumurtası gibi malzemelerle yapılır.

Yanzhou usulü aslan kellesi adını muhtemelen büyüklüklerinden alan köftelerdir. Buna kuzey Çinliler genelde "dört keyifli köfte" derler. Herkes büyük köfte yapabilir ama tipik Yangzhou köftelerinin taklidi zordur. Kullanılan domuz eti yüzde 70 yağsız, yüzde 30 yağ oranına sahip olmalı, tadının bozulmaması için çok dikkatli bir şekilde doğranmalıdır. Mümkün olduğunca da küçük küpler halinde kesilmeleri gerekir. Geleneksel büyük köfteler çok değil ama yağlı olur ve yemek çubuğu yerine kaşıkla yenir.

Jiangsu, Nankin şehrinde ördek çok popüler bir yiyecektir. Şehirde tuzlu haşlama ördek, ördek rosto, mangalda ördek, tuzlu ördek gibi birçok ördek çeşidi yenir. Bunların arasında, tuzlu haşlama ördek en fazla yenilen ördek yemeğidir. Geleneksel olarak, kış başında, Nankinliler tuzlu ördek alır, rengi

¹ Çiçekli Çin Lahanası: Çince choy sum denilen turpgillerden Çin mutfağında sık kullanılan yeşil yapraklı sarı çiçekli bir sebze türü. (ÇN)

süt beyazına dönene kadar lahanayla haşlarlar. Ortaya çıkan yemeğin tatlı bir kokusu olur.

Çok çeşitli Jiangsu yemekleri arasında, Yangzhou, Suzhou ve Wuxi yemeklerinin ayrı bir yeri vardır. Yangzhou yemeklerinin temel özellikleri nasıl pişirilirlerse pişirilsinler, malzemelerin suyu her zaman korunur. Yangzhou aynı zamanda çok çeşitli tatlılarıyla da ünlüdür. Suzhou parlak bir kültüre sahip ünlü bir tarihi şehirdir. Yemekleri zarafetleriyle hazırlarken kullanılan kesme, pişirme, karıştırma, tatlandırma tekniklerinin inceliğiyle ünlüdür. Suzhou'nun sıradan ev yemekleri bile çok güzel bir şekilde hazırlanır, şehrin ev hanımları miktardan çok kaliteye önem verir. Son yıllarda Çin'de ünlenen Yangcheng Gölü yengeçleri Suzhou'dan gelir. Wuxi yemeklerinin iki ana özelliği vardır: "tatlılık" ve "koku". Bu özellikler bu yemeklerde pudra şekeri ve keskin kokulu kurutulmuş tofunun genelde kullanılan malzemeler olmasından kaynaklanır.



Fotiaoqiang: Ünlü bir Fujian yemeği.

Zhejiang mutfağı "incelikli, özel, taze ve yumuşak" yemekleriyle ön plana çıkar. Bu yemekleri pişirmek için kullanılan temel yemek pişirme teknikleri wok tavada kavurma, kızartma, ağır ateşte uzun süre pişirme, hızlı kızartma, buharda pişirme ve fırında pişirmedir. Zhejiang'da aşçılar kullandıkları malzemelerin orijinal kokularını ve tatlarını korumayı amaçlar. Taze, mevsim bambu filizleri, jambon, kış mantarı ve yeşil sebzeler bir çok yemekte kullanılır. Shaoxing şarabı,

Çin'in Farklı Bölgelerinde Yemek

taze soğan, zencefil, sirke ve şeker de tatlandırıcı olarak kullanılır. Bunlar balık kokusunu, yağı alır, ferah enfes kokular yaratır. Zhejiang mutfağı başlıca dört yerel mutfaktan oluşur: Hangzhou, Ningbo, Shaoxing ve Wenzhou mutfağı.

Ningbo, Zhousan Adaları yakınlarında bir liman kentidir. Bu yüzden şeflerin bol miktarda deniz ürünü kullanma imkânı vardır. Ningbo yemekleri de biraz tuzlu olur. Hangzhou 1000 yıllık uzun bir tarihi olan, muhteşem bir doğaya sahip eski bir şehirdir. Çoğu Hangzhou yemeği hafif, sade olur ve baharatlı, terbiyeli, yağlı, domates soslu olmaz. Şehrin klasik, dünyaca ünlü yemekleri arasında Dongpo domuz mafsalı ile sirkeli Batı Gölü balığı bulunur.



Pekin Quanjude Ördek
Lokantası'nda fırında ördekler.



Pekin Quanjude Lokantası'nda yabancı turistlere
ördek dürüm yapmayı öğreten bir garson.

Anhui mutfağı güney Anhui, Yangtze Nehri boyunca uzanan bölge ile Huaihe Nehri boyunun üç yerel mutfağından oluşur. Anhui yemeklerinin başlıca özellikleri sade, gevrek, tuzlu, taze ve lezzetli olmalarıdır. Hazırlarken kullanılan başlıca teknikler de ağır ateşte uzun süre pişirme ve kuvvetli ateşte pişirmedir. Kişniş ile biber çoğu zaman renk ve tat vermeleri için kullanılır.

Anhui yemekleri 100 yıldan uzun bir süre önce Çin'de ünlüydü. O zamanlar, Anhui yemekleri gül ağacından muhteşem mobilyaları olan gösterişli lokantalarda servis edilirdi. Ancak modern Çin yemek endüstrisinin vahşi rekabetçi yapısından dolayı, Anhui yemekleri artık çok yaygın değildir. Eğer güney Anhui eyaletinde Huangshan Dağları'na seyahat etmiyorsanız, bugün bu yemeklerin tadına bakmak çok zordur.

Fujian mutfağı, çorbaları, topraktan ve denizden lezzetler sunan başka yemekleriyle ünlüdür. Fujian şefleri kaliteli malzemeler seçer, bunları benzersiz becerilerle keserler. Gelişmiş buharda pişirme ve fırında pişirme teknikleri de kullanır, çoğunlukla damıtma tanelerini² tatlandırıcı olarak kullanırlar. Fujian yemekleri taze, hafif, tatlı ve ekşi olurlar. Fujian çorbasının bir sürü farklı çeşidi vardır. Bunlar arasında Fotiaoqiang, et suyunda balık köftesi, tavuk suyunda istiridye, damıtma taneli tavuk gibi ünlü yemekler vardır.

Fujian yemeklerine rağbet son yıllarda azaldı ve sadece "dünyanın 1 numaralı çorbası" Fotiaoqiang çorbası yaygın bir beğeni toplamaya devam ediyor. Bu çorbada 30'dan fazla malzeme vardır. Bunların içinde tavuk, ördek, domuz, koyun, denizhiyari, kurutulmuş deniztarağı, denizkulağı, güvercin eti, mantar ve bambu filizi bulunur. Bu çorba çok titiz bir şekilde hazırlanır. Malzemeler normalde Shaoxing şarabı küpüne koyulup nilüfer çiçeği yapraklarıyla ağzı sıkıca kapatılır. Bu küp içindeki çorba kaynamaya kadar yüksek ateşte ısıtılır, sonra ağır ateşte beş-altı saat pişirilir. Rivayete göre bu yemeğin kokusunu alınca tapınaktaki keşişler tapınağın duvarından atlayıp bu çorbayı içmeye gitmek istemişler, adından anlaşıldığı gibi "Fotiaoqiang" duvardan atlayan Buda demektir.

Geleneksel sekiz Çin mutfağı ve özellikleri böyledir. Ancak Çin yemek kültürü daha pek çok harika yiyecekler içerir. Özellikle de Çin'de yemek üzerinde önemli etkileri olmuş olan (belirgin bölgesel özellikler ya da uzun bir geçmişe sahip) pek çok yerel yemek de bunların arasındadır.

Kadim başkent Pekin, modern uluslararası bir metropoldür. Yüzden fazlası ünlü, binlerce lokantası bulunur. Ama Pekin mutfağı sekiz geleneksel Çin mutfağı arasında yer almaz. Bunun sebebi burada yaşayan insanlar gibi burada yenen yemeğin de ülkenin dört bir yanından gelmesidir. Muazzam bir malzeme çeşitliliği vardır ve sınıflandırmak zordur. Pekin'de bulunabilecek mutfaklar sadece Çin'den değil Batı'dan enfes nadir lezzetleri de içerir. Şehir Fransız, İtalyan, Rus, İspanyol ve Amerikan yemekleri sunan lokantalara ev sahipliği yapar. Japon, Güney Kore, Hint, Vietnam, Endonezya, Tayland, İran yemekleri yapan birçok Asyalı lokanta da vardır. Son yıllarda, insanların harcayacak daha çok parası oldukça, Pekin'de özel yemek sokakları ortaya çıktı ve her gün daha fazla lokanta açılıyor.

Ördek, muhtemelen en meşhur Pekin yemeğidir. Uzun bir geçmişi olan bu yemeğin şehrin misafirlerinin çok rağbet ettiği bir yönü var. Ünlü ifadeyle "Çin Seddi'ne ulaşamayan adam değildir, ördek yememek gerçekten ayıptır". Öde-

2 Damıtma taneleri damıtma sürecinde çeşitli tahılların fermentasyonundan yan ürün olarak elde edilir. Çoğunlukla hayvan yemi olarak kullanılır. (ÇN)

ğın çeşitleri bulunur. Mesela "Quanjudu" fırında asma ördek açık bir ateş üzerinde hızla ızgara edilirken "Bianyifang" köz ateşinde ağır ağır pişen ördektir. Ördek genelde yiyecek kişinin yanında dilimlenir. Her dilimde deri, yağ ve et bulunmalı, kırmızı ve parlak olmalıdır. Ördek dilimleri genelde tatlı un sosuna batırılıp ince doğranmış soğanla birlikte özel olarak yapılan ince kreplere sarılarak yenir. Çok güzel, lezzetli bir yemek deneyimidir. Ördek yapıldığı zaman, kuşun hiç bir parçası ziyan edilmez. Çinli aşçılar yağıyla muhallebi yaparken, kemiklerini de lezzetli çorbalar yapmak için kullanır.



Mançulu bir adam büyük bir kazanda geleneksel Çin lahana turşusu yapıyor. Heilongjiang eyaleti, Mudanjiang şehri, Ning'an kasabası.

Şangay Çin'in doğusundaki kıyı bölgesinde, Jiangsu ile Zhejiang eyaletlerine yakın bir konumdadır. Yerleşim yerinden dolayı Şangaylılar çoğunlukla Ningbo, Yangzhou, Suzhou ile Wuxi'den yemekler yer. Bunların çoğu sade ve hafiftir. Küçük fincanlardan, küçük kâselerden ya da farklı renklerde küçük tabaklardan yenir.

Şehrin mutfağında önemli bir yere sahip ünlü bir yemek "Gele- nekselleşmiş Xiaoshaoxing tavuk haşlama"dır. Diğer ünlü Şangay yemekleri arasında karides yumurtasıyla jumbo denizhiyari, bambu filizi ile imparatoriçe tavuğu, biber sosunda domuz kaburgası bulunur. Ayrıca Şangay dünyaya açılan ilk Çin metropolü olduğu için, mutfağı Batı usulü pişirme tekniklerini, tatları, yemek alışkanlıkları ve yemeklerini de kapsar.

Kuzeydoğu yemekleri genelde sadedir. Yemeklerin isimleri gibi kesme ve diğer hazırlama şekillerinin adı da kabadır. Bu yemekleri yemek için kullanılan sofrta takımları bile kabadır. Bu bölgenin yemekleri Çin'in güneydoğusunun baha-

ratlı yemeklerine, güney bölgelerinin tatlı yemeklerine ya da kuzey bölgelerinin tuzlu yemeklerine benzemez. Kuzey doğu yemekleri genelde ağır ateşte ya da kendi suyunda uzun süre pişirilir. Bu mutfağın örnek yemekleri arasında Çin lahanası turşusuyla haşlama domuz, mantarlı tavuk bulunur. Özellikle kuzey-doğu kırsal bölgelerde yaşayanlar bakır güveçlerden yemeyi sever. Mesela dışarda kar yağarken, evlerinde ısıtılmış tuğla yataklarda bağdaş kurup oturup, bakır bir güvecin altına ateş yakıp, tatlı ekşili, gevrek Çin lahanası turşusuyla yumuşak, kaygan tel şehriye ve lezzetli yumuşak domuz, dana ve hızlı koyun haşlama yerler.

Yunnan birçok etnik azınlığın yaşadığı, yemeklerinin belirgin bölgesel özellikler taşıdığı bir eyalettir. Yaban mantarı yemekleri, özellikle Yunnan'da büyüyen orman tavuğu mantarı kullanarak yapılanlar, eyaletin en özgün yerel nadir lezzetleridir. Yunnan orman tavuğu mantarı "mantarların kralı" olarak bilinir. Dünya genelinde keşfedilmiş 500 küsur yenilebilir yaban mantarı türlerinin en lezzetlisi olarak görülür. Adı görüntüsünün ve tadının tavuğa benzemesinden dolayıdır. Beyaz karınca yuvalarında yetişen orman tavuğu mantarının en lezzetli halini yakalamak için belirli zamanlarda toplanması gerekir. Bunun sebebi bu mantarın en lezzetli zamanının mantar başının açılmak üzere olduğu zaman olmasıdır. Eğer başı topraktan alındıktan sonra açılırsa eti kartlaşır. Gerçekten lezzetli bir orman tavuğu mantarı tatmak için, mantarın yetiştiği Yunnan'a gitmek gerekir.

Yüzlerce Yunnan yemeği orman tavuğu mantarıyla yapılır. Bunlar et suyunda orman tavuğu mantarı, biber soslu orman tavuğu mantarı, yağlı orman tavuğu mantarı ve tavada orman tavuğu mantarıdır. Orman tavuğu mantarı normalde mevsimsel taze bir yemek olarak beğenilir ama "yağlı orman tavuğu mantarı" yıl boyunca yenilebilecek bir yemektir. Orman tavuğu mantarı, kurutulmuş biber ve başka malzemeleri tavada ağır ateşte kavurarak yapılır. Sonra bu pişmiş mantar açık havada kurutulur. Keskin bir kokusu olur ve kurutulmuş ete benzer.

Hubei mutfağı inceliğiyle ünlüdür. Birçok Hubei yemeğini hazırlamak karmaşık bir süreçtir, hazırlamak için on ayrı süreç gerekebilir. Bu mutfakta kullanılan temel malzemeler nehir ve göl ürünleridir. Buharda pişmiş yemekler Hubei mutfağının en dikkat çekici yemekleridir: Yoğun soslu, tuzlu ve saf tatları olur.

Guizhou mutfağı her biri tuzlu, baharatlı ve lezzetli av hayvanları, tavuk, ördek, domuz, dana, sebze ve tofudan yapılan yemekleriyle ünlüdür. Ünlü yemekleri arasında tavada biberli tavuk, ekşili balık ile Huajiang köpek eti bulunur. Bu mutfak Guizhou'nun etnik azınlık gruplarının birçok yemek pişirme yöntemini kapsadığı için, yemekleri baskın kırsal özelliklere sahiptir.

Çin'in Farklı Bölgelerinde Yemek

Guangxi mutfağı taze av hayvanları eti kullanımıyla ünlüdür. Genelde baharatlı olan bu mutfak, Guandong mutfağından çok etkilenmiştir. Bu mutfakta kullanılan hazırlama teknikleri bölgenin etnik gruplarının tekniklerine benzer. Birçok kıymetli geleneksel Çin tıbbi ürünü Guangxi'de üretildiği için, bu mutfak şifalı otlarla pişirilen bir çok yemeği içerir.

Tüm Çin'de rastlabilen farklı yerel yemeklerin ve özel yerel tatların çeşitliliği ülkenin çok yönlü yemek kültürünü yansıtır. Aynı zamanda, ülkenin çeşitli bölgelerinin kendilerine özgü geleneklerini, özgün niteliklerini de yansıtır. Çin'in bölgesel mutfaklarının çeşitliliğini keşfetmek için zaman ayırmak sadece dünya kadar tadın kapılarını açmakla kalmaz, Çin'in kültür ve geleneklerini keşfetmek için bir pencere de açar. Aslında Çin'i ziyaret eden yabancı turistler için ülkeyi tanımanın en iyi yolu bir otelde özel bir ziyafet de olsa küçük bir yol kenarı lokantada yerel bir yemek atıştırmak da olsa yemeklerinden yemektir.



Yabani orman tavuğu mantarı.

Atıştırmalıklar

Atıştırmalıklar her zaman yenilebilecek yiyecekler olmaları yönünden ana yemeklerden farklıdır. İnsan açlığını geçiştirmek ya da ayaküstü bir şeyler yemek için atıştırmalık yer. Çin atıştırmalıkları genelde keskin bir tat ve kokuya sahiptir. Genel olarak ülkenin kuzeyinden atıştırmalıklar sert ve tuzlu, güneyden atıştırmalıklar da yumuşak ve tatlı olur. Çoğu Çin atıştırmalığı lezzetli ve ucuzdur. Bu yüzden Çin'de seyahat ederken büyük lokantalarda pahalı yemekler yemeğe gerek yoktur. Onun yerine yol üstü lokantalardan ya da sokak satıcılarından atıştırmalıklar yiyip tasarruf edilebilir. Çin atıştırmalıkları yerel âdetleri, tarihi ve kültürü yansıtır. Sadece açlığı bastıracak bir yol olarak düşünülmemesi gereken özgün tatlardır. İleriki sayfalarda Çin'i atıştırmalıkları aracılığıyla keşfedeceğiz. Kadim şehir Sian ilk durağımız. Turistler Toprak Asker-



Koyun eti suyunun buharında pişmiş çörekler: Bir Sian atıştırmalığı.

ler, Büyük Vahşi Kaz Pagadosı gibi yerleri görmek için bu şehre gelir. Ama kentin atıştırmalıkları da çok turist çeker. Sian çevresinde sığır ve koyun boldur. Bu hayvanların etleri de ziyafetler ve başka yemekler için kesilir ve geride çok artık kalır. Bu kemikler ve artıklar ziyan edilmek yerine atıştırmalık yapmak için kullanılır. Çoğu Sian atıştırmalığının malzemesi de kemik, tavuk suyu, buharda pişmiş çörekler ve kreptir. Bu malzemeler ya kaynatı-

lır ya da biber, karaman kimyonu gibi ek malzemelere yatırılır. Sian'ın en ünlü geleneksel atıştırmalıklarından bazıları koyun eti suyunun buharında pişmiş çörek, sulu içli çörek, ekşili çorbada Çin mantısı, pirinç ununda sukabağıdır.



Sian Jiasan koyun eti suyunda Çin mantısı.

Sian'da ana caddeler ve arka sokaklarda koyun eti suyu buharında pişmiş çörekler satan bir sürü lokanta bulunur. Bu yemeğin özel bir yeme şekli vardır: Önce çörek soya fasulyesi büyüklüğünde parçalara bölünür, karaman kimyonu koyu çili sosu çörek parçalarının üzerine dökülür, sonra üzerine koyun eti suyu dökülüp ortaya çıkan yemek karıştırmadan kâsenin kenarından küçük küçük yenir.

Çin'in Farklı Bölgelerinde Yemek



Elde açılmış etli Çin eriştesi lokantası maketinde heykeller. Bu maket Lanzhou Somut Olmayan Kültürel Miras Sergi Salonu'nda yer alır.



Genç bir Uyghurlu adam Sincan Uyghur Özerk Bölgesi'nde Bole'de bir pazarda kebab yapıyor.

Bu bölgenin diğer ünlü atıştırmalıkları Sian'ın batısındaki Yinchuan'da bulunabilen gevrek koyun kelle, Lanzhou'dan elde açılmış etli Çin eriştesi, Xining'den koyun sakatatı çorbasıyla Urumqi'den büyük kebablardır.

"Bolluk memleketi" Siçuan, Sian'ın güneyine düşer. Chengdu'nun başkentidir. Chengdu atıştırmalıkları çeşitli tatlarla sahip olur. Biberli Siçuan eriştesi, soğuk jöleli erişte gibi acılı, Lai'nin pirinç mantısı, kızarmış susam tohumu topları, tatlı patates krepisi ve balkabağı krepisi gibi tatlı yiyecekleri kapsar. Çam iğnesiyle tütsülenmiş domuz pastırması da vardır. Bu yemeğin dışı siyah içi kırmızı olur, ısırarak zordur ama keskin bir kokusu vardır. Bu şehre ait diğer yiyecekler arasında bağırsaklı şehriye, tofu pudingi, Long wonton'ları ve çili soslu domuz akciğeri de bulunur.

Yunnan Chengdu'nun güneyinde bulunur. Eyaletin en meşhur atıştırmalıklarından biri "köprüden geçiş pirinç eriştesi"dir. Bu atıştırmalığın adı Qing Hanedanlığı'nda çorbayı kocasına bakmanın bir yolu olarak icat eden çok yetenekli ve erdemli bir kadın hakkındaki bir efsaneye dayanır. Rivayete göre bu kadın bir adada çok çalışan kocasına yemek götürür. Bunu her gün yapar ama kocası yemeği unutur, ancak soğuduktan sonra yemeyi akıl edermiş. Bu da kadını üzermiş. Çorbanın üstünü tavuk yağıyla kaplayarak çorbayı sıcak tutmanın bir yolunu bulmuş. Böylece kocasının en sevdiği haşlanmış pirinç eriştesini böyle yağlı bir çorbaya çevirmiş. Bu çorbayı kocasının olduğu adaya ulaştırmak için, bir köprüyü geçmesi gerekiyormuş. Adından da anlaşıldığı gibi "köprüden geçiş pirinç eriştesi" çorbasını içerken, suyunu içmeden önce erişteler yenir çünkü çok sıcak olur, dikkatsizleri yakabilir.

Pekin ve Tientsin birçok tipik kuzey Çin atıştırmalığının memleketidir. 200'den fazla Pekin atıştırmalığı türü vardır. Bunlar üçe ayrılır: Han lezzeti, Hui lezzeti ve saray lezzeti. Şehrin ünlü atıştırmalıkları tavada nişastalı sosis, kızarmış işkembe, glutenli darı ezmesi, maş fasulyesi sütü, tofu jölesi, kızarmış ciğer, wok tavada makarna, kızarmış krep, kırmızı fasulyeli glutenli pirinç topları, buharda tatlı pirinç keki, buharda domuzlu Çin mantısıdır. Bugün hâlâ beğenilen diğer gelenekselleşmiş atıştırmalıklar "Feng kızarmış işkembe"ndeki kızarmış işkembe, Yueshengzhai baharatlı koyun, Kaorouwan ve Kaorouji rostosu ve Duyichu buharda domuzlu Çin mantısıdır. Pekin yerlileri özellikle sabahları maş fasulyesi sütü içmeyi sever. Tadı ekşi ve biraz da tatlı olan bu içeceğin alışılması bayağı zor olan bir tadı vardır. Kışın, Pekinliler meyve şekerlemesi sever. Şehirde Çin tatlı patatesi, portakal, kuru kayısı, hurma, çilek şekerlemesi gibi farklı türde meyve şekerlemeleri bulunur. Ama alıç şekerlemesi en geleneksel olanlarıdır. Bu atıştırmalık ekşi alıçları ince bir şeker katmanıyla kaplayarak yapılır. Görüntüsü kristal berraklığında olur ve çok lezizdir.

Tientsin Pekin'den fazla uzakta olmayan ünlü bir liman kentidir. Şehirde çoğu kuzey özelliklerine sahip unlu gıdalar olmak üzere birçok atıştırmalık vardır. "Goubuli buharda çörekleri" şehirdeki en meşhur Çin atıştırmalık markasıdır. Bu çörekler yoğun çorbası, taze içleri ve hatta kıvrımlarıyla ünlüdür. Rivayete göre, her bir buharda içli çöreğin 15'den az kıvrımı olamaz. "Tientsin kızarmış hamur burmaları" hem ülkede hem dışarda iyi bilinen bir diğer Tientsin atıştırmalığıdır. Bu hamur burmalarının en ünlü türleri "18. Cadde kızarmış hamur burması" olarak bilinir. Bunlar çok eski Guifaxiang markası adı altında üretilir. Tientsin kızarmış hamur burmaları başka yerlerde yapılan hamur burmalarından farklıdır çünkü türlü çeşit farklı gevrek içleri olur. Bunların içinde osmanthus çiçeği, şeftali çekirdeği ve kavun şeritleri bulunur. Doğru depolandığında, bu hamur burmaları bir kaç ay saklansalar bile tatlarını kaybetmez, yumuşamaz ya da bozulmaz. Tientsin'in bir de özgün bir atıştırmalığı vardır: "pirinç kabuğu yemeği." Tientsinliler buna "kabuk yemeği" der. Bu yemeği yapmak için geniş ince bir kızarmış krep parçalara ayrılıp ocakta tuzla karıştırılır. Beş tadın hepsini içeren bu yemeğin sıcakken kendine has bir tadı olur.

Şangay'da, bütün doğu Çin'in en meşhur ve en özel atıştırmalıkları bulunur. Şehir tanrısı tapınağı Şangay'da atıştırmalık için en iyi yerdir. Şehrin başlıca üç atıştırmalığı; çorbalı Çin mantısı, "yüz katlı" ve glutendir. Çorbalı Çin mantısı denilen küçük buhar tenceresi çörekleri bunların içinde en ünlüsüdür. Güzel çorbalı çöreklerin dışı ince, içi ve sosu boldur. Açık renkli olurlar ve ele alınca dağılmazlar. Çorbalı mantının on tanesi birlikte buharlı tencerede pişirilir. Buharlı tencerenin dibi genelde kokulu çam iğnesiyle kaplanır. Bunlar

Çin'in Farklı Bölgelerinde Yemek



Köprüden geçiş pirinç eriştesi.
Toprak çömlekte.



Pekin Changdian tapınak panayırında meyve
şekerlemeleri satılıyor.



Tientsin'de Goubuli
Buharda İçli Çörek
Lokantası'nda bir çocuk ve
annesi buharda içli çörek
yiyor.



Son zamanlarda canlanan Şangay'ın
"şehir tanrısı tapınağı" atıştırma sokakları.

mantıya yapışmaz. Küçük buhar tenceresinde yapılan çörekler çok sıcak oldukları için acele yenilemez. En iyisi, dikkatlice biraz ısıtıp, içindeki sosu emerek yemektir. Bu mantılarla iyi giden en yaygın batırmalık soslar arasında Zhejiang sirke ve zencefil sosu vardır. Nanxiang küçük çorbalı mantısı Şangay çorbalı mantıları içinde en özgün mantı türüdür. Mantıların şehirde yüz yıldan uzun bir süredir yapıldığı söylenir. Şangaylıların "bin katlı" da dedikleri "yüz katlı" tofudan yapılan çok katlı bir atıştırma malıdır. Sade ve ferahlatıcıdır. Taze et ile sarı glüten "yüz kat"a sarılır. Et sosuyla susam yağı da doğranmış taze soğanla birlikte "yüz katın" uzun şeritlerine dökülür. Bu atıştırma malına enfes bir görüntü, koku ve tat verir.



Guangzhou'nun sabah çayı tatlıları: Karides mantısı,
buharda domuz mantısı ve tavuk ayağı.

Çin'in bölgesel atıştırma malıların çoğunun kendine has özellikleri vardır. Mesela Nankin'in glütenli pirinçli nilüfer kökleri, baharatlı bıldırcın yumurtaları, şehriyeli etli çorba, wok tavada salyangoz, küçük wonton ve ördek kanı çorbası, hepsi, yoğun ama şıktır. Hangzhou'nun beyaz kasımpatı kekleri, yase-min Batı Gölü nilüfer kökü tozu, kedi kulağı eriştesi, tereyağlı kurabiye, Batı

Gölü gibi zarif ve yumuşaktır. Fujian'ın atıştırmalıkları çoğunlukla bölgenin kıyı şeridinden ve kumsallarından çeşitli deniz ürünlerinden yapılır. Guandong yemekleri çoğunlukla az yağda kızarmış, buharda pişirilmiş ya da kızartılmıştır. Kızartma yiyecekleri içinde gevrek hamurda nilüfer tohumu ezmesi, yengeç çorbası mantısı, buharda domuz mantısı, pirinç erişttesi, pirinç erişttesi dürümü, çift-katlı sütlü muhallebi ve sosistir. Bunlar aşırı iç ısıya sebep olacakları için büyük miktarlarda yenmez. Bu yüzden Guandongluların atıştırmalık yedikten sonra soğuk çay içme alışkanlığı vardır.

Çin yerel atıştırmalıkları özel tatları, uzun geçmişleri ve kendilerine has özellikleriyle ülkenin bölgesel yemeklerini tamamlar, Çin'in yemek kültürünün değerli hazinesi olarak görülürler. Ancak bu atıştırmalıklarının birçoğunun geleceği tehlikededir. Bugün gelenekselleşmiş markalarıyla birçok geleneksel atıştırmalık pek satmıyor, kimisi kayboldu ya da yok olma tehlikesiyle karşıya. Atıştırmalıkların kökeni sıradan insanlar olsa da yapımları çok zaman aldığı için üretimleri ticari olarak kazançlı değil. Bu yüzden de bazı lokantalar ve gıda firmaları bunları yapmayı bıraktı. Ama "atıştırmalıkları kurtarma" birçok sıradan insanın katıldığı bir proje olduğu için her şey bitmiş değil.

Lokantalar

Son yıllarda Çin ekonomisinin devam eden gelişimi ve sonucunda yaşam standartlarının yükselişi sayesinde insanların yemek alışkanlıkları değişmeye başladı. Çinliler artık beslenmeleri ve fiziksel sağlıkları arasındaki ilişkiye daha çok önem veriyor. Sağlık konusundaki bilinçlenmenin yükselişi sadece beslenme alışkanlıklarını ve yiyecek seçimlerini etkilemekle kalmadı, ülkede sürdürülebilir tarımın gelişimine ve Çin'in gıda ve hazır yemek sektöründe değişikliklere de sebep oldu. Buna karşılık, ülke ekonomisinin gelişimi ve pazarın uluslararası ticarete açılması her gün daha fazla Çinlinin Batı tarzı yiyeceklerle tanışma fırsatı elde etmesi anlamına geldi. Böylece Batı tarzı yiyecekler hızla Çin'de yayıldı. Bütün bu etkenler Çinlilerin yemek gelenekleriyle yaşam tarzlarını değiştirmelerine sebep oldu.

1950'lerde ve 1960'larda hazır gıda sektörü de dahil olmak üzere bütün şirketler kamu-özel ortaklığı işletmeleri idi. Daha önceleri lokantalar tarafından sır olarak saklanan aşçılık teknikleri paylaşılmış, geliştirilmişti. Bu da kimi "kayıp" geleneksel yemeklerin tekrar keşfedilmesi ya da başka birçok yeni yemeğin ortaya çıkması anlamına geliyordu. Ama o zamanlar Çin toplumu topluca müsrifliğe karşı olmuş, tutumluluğu savunmuştu. Böylece kaliteli güzel yemekler yemek yoz ve "gerici" olarak görülmeye başlandı. Bu da insanların genel olarak lokantalarda yemek istememeleri ve bunun sonucunda pişirme becerilerinin gelişiminin ister istemez durması anlamına geliyordu. O zamanki kamu malı lokantaların büyük çoğunluğu tek tip özgün yemekler satıyordu. Fiyatları yüksek, sundukları servis pek memnun edici değildi.



Pekin, Dongzhimen'de Gui Caddesi'nde bir lokantada Çinliler ve yabancılar nadir lezzetleri tadıyor. Elçilik bölgelerinin yakınındaki Gui Caddesi Pekin'in yeme-içme caddesi olarak adlandırılır. Bir kilometreden daha uzun cadde boyunca, %90'nını lokantaların oluşturduğu 150'den fazla dükkân vardır. Hem yabancıların hem de Çinlilerin özgün Çin nadir lezzetlerini tadabilecekleri muhteşem bir yerdir.

30 Eylül 1980'de Pekin'de Yuebin Lokantası açıldı. Bu Çin'de reform ve açılım sürecinin başlangıcından sonra özel bir şahıs tarafından işletilen ilk lokantaydı. O zaman diğer bütün lokantalar kamu işletmesi olduğu için, bu küçük lokantanın açılışı bütün dünyada büyük ilgi uyandırdı.

Lokanta sahipleri açıldıkları zaman 36 yuana dört ördek aldıklarını ve o gün pişirdikleri bütün yemeklerin ördek yemekleri olduğunu hâlâ hatırlarlar. Sonraki bir kaç günde, lokanta 72 ülke büyükelçisi ve 74 medya kuruluşu tarafından ziyaret edilmişti.

Ekonomi geliştikçe, ülke dışa açıldıkça, gitgide daha fazla insan evde hazırlaması zor ya da imkânsız olan yiyecekleri yemek için lokantalarda yemek istedi. Bunun sonucunda, çok farklı tarzlarda ve seviyede yemek firması ortaya çıkmaya başladı. Bireysel lokanta işletmecileri çeşitli bölgelerde işyeri açmaya başlarken Çin hazır yemek sektörü yatırım için önemli bir odak haline geldi.



Guandong, Shunde'da özel bir ev yemekleri bahçe lokantasının iç kısmı.

İşletmeciler tecrübeli aşçıları, ünlü tat ustalarını keşfedip onlardan geleneksel nadir lezzetleri yapmayı öğrendi. El yapımı mantı lokantaları, erişte lokantaları şehir sakinleri arasında popülerleşti, büyüdü ve başka yemekler de yapmaya başladı. Lokantalar ısıltılı gülümsemeleriyle müşterileri karşılamak için dikkat çekici üniformalar ya da cheongsam denilen Çin elbiseleri giymiş güzel kızları çalıştırdı. Bu yeni özel lokantalar kaliteli bir hizmet ve yüksek kaliteli yiyecek sunmaya büyük önem verdikleri için kısa sürede müşterileri doldular. Bu çetin rekabet karşısında, soğuk çalışanları, sıkıcı yemekleriyle kamu malı lokantaların çoğu gözden düştü. Birden, uzun zamandır Çin şehirlerinden kaybolmuş olan lezzetli yiyecekler geri geldi. Müşteri çekmek için, kuzeyde geleneksel yiye-



Donglaishun Lokantası Pekin'de Wangfujing Commercial Caddesi üzerindedir. Çin'in eskiden kalma markası "Donglaishun" 1903'te kurulmuş, 1955'te kamu-özel ortaklığı işletmesi olmuştur. 1996'da Donglaishun, markasını franchise zinciri olarak geliştirmeye başladı.

cekler satan dükkânlar tekrar "eskiden kalma markaları" kullanmaya başlarken Şangay'ın dükkânları da "özgün yemekler" ifadesiyle iş yapmaya başladı.

Toplum daha da değişip insanlar ülke içinde dolaşmaya başladıkça Pekin, Şangay, Guangzhou, Shenzen gibi şehirlerde gitgide daha fazla lokanta insanların yerel damak tatlarına hitap etmek için yerel lezzetlerde yemekler sunmaya başladı. Siçuan mutfağı, Guandong mutfağı, Hunan mutfağı, Shandong mutfağı, Huaiyang mutfağı, Şansi mutfağı, Yunnan mutfağı ve Guizhou mutfağı sunan lokantalar açıldı. Her birinin kendine has özellikleri ve özel yemekleri vardı. O zaman Çin'i ziyarete gelen birçok yabancıların Çin yemeklerinin yerelliklerine göre nasıl sınıflandırıldığı hakkında pek bir fikri yoktu. Sadece bütün ülkeden çeşitli nadir lezzetleri tatmak istiyorlardı. Bunun sonucunda, bazı lokantalar çeşitli bölgelerden yemekler sunmaya başladı. Böylece, Çin'de büyük ya da orta büyüklükte bir şehri ziyaret ederken bütün Çin'den kendine has tatlarda birçok yerel yemeği de yemek mümkün hale geldi. Elbette yerel halkın damak tadına uymak için, bazı yemeklerin tadı biraz değiştirilmişti. Mesela kuzeyde Hunan mutfağı lokantasında yemekler Hunan'da yapıldığından daha az baharatlı yapılmıştı.



1982 kışında Pekin vatandaşları Donglaishun Lokantası'nda hızlı koyun haşlama yiyor.

Yemek modası çok hızlı değişti. Belirli yerel yemekler sadece bir ya da iki yıl rağbet gördü. Mesela Guandong yemekleri bir noktada bütün ülkede tutuldu sonra Siçuan lokantalarından çili ve lahana turşusuyla haşlama balık ünlendi. Şu yemekler birbiri ardına ünlendi: Sincan Uygur kebapları, (Hunan mutfağı lokantalarından) "Mao usulü soya sosunda domuz", Henan usulü soya sosunda koyun, Chongqing usulü baharatlı güveç, kuzeydoğu usulü mantı, Şangay usulü "yerel yemekler" ve bir de Siçuan usulü acılı çili yağında balık filetosu ve baharatlı yengeç.

Bugün giyim dünyasında modanın değiştiği hızda yemek modası da değişiyor. Yiyecekler bir gün moda bir gün demode olurken ünlü yemekler birbiri ardına ortaya çıkıyor. Son yıllarda, Pekin, Şangay ve Taipei gibi yerlerde, aile usulü "özel ev yemekleri" sunan lokantalar ortaya çıktı. Bu lokantalar genelde büyük değiller. Özgün yemekleri, tatlılarıyla, zarif, özel bir yemek yeme alanı sunarak müşteri çekiyorlar. Bazılarının üyelik sistemi var ve önceden rezervasyon yaptırmak gerekiyor. Bunlar, zengin şehirlielerin tercih ettiği yerler. Büfeler de insanlara yemeklerini seçme özgürlüğü verdiği Çin'de çok rağbet görüyor. Çoğu Çin lokantasında yaygın olan alakart usulü yemekten farklı olarak, büfenin büyük avantajı çok farklı damak tadına hitap edebilmesidir. Müşteriler ihtiyaç duyduklarını alabilir, istedikleri nadir lezzeti tadabilir. Rahat bir ortamda sohbet etmenin keyfini de çıkarabilirler.

1990'lardan önce insanlar bir lokantada yediklerinde fiyatlar ucuz, sunulan porsiyonlar da yeterliyse memnun kalırlardı. Bugün insanların bakış açısı değişti; artık lokantaya sadece yemek yemeye gitmiyorlar, kibar, rahat bir ortamda özenli bir hizmetin keyfini sürmek için de bu tür yerlere gidiyorlar. Bunun sonucunda birçok lokanta müşterilerine ev yemekleri sunmaya başladı. Bunu yapıyorlar çünkü bu yemekler konforlu bir ortamda rahatlamak, bildik, huzur veren yemekler yemek isteyen ailelere cazip geliyor. Bir başka deyişle kendi evlerinde yiyorlarmış gibi hissetmek isteyen insanları çekiyor. İlk başlarda, bu ev yemekleri lokantaları büyük değildi, geniş bir yemek seçeneği yoktu, sadece Kung Pao tavuğu, balık aromalı domuz, meyve salatası gibi yemekler sunuyordu. Ama son yıllarda insanların yemek yeme alışkanlıkları değişti. Gitgide daha fazla doğum günü ya da başka kutlamalar halka açık yerlerde yapılmaya başlandı. Bunun sonucunda, atıştırmalıklar, hızlı yemekler, ev yemekleri yaygınlaşıp, ev yemekleri lokantalarında sunulan yemek çeşidi çoğaldı. Bu tür lokantaların yükselişi sıradan insanların yemek yeme alışkanlıklarını değiştirmenin yanı sıra Çin yemek sektörünün şiddetli rekabet ortamına da can verdi. Ana caddelerde, arka sokaklarda çeşitli yerlerde "ev yemekleri" yazan tabelalar ortaya çıkarken "Meizhou Dungpo" ya da "Gou Lin Ev Yemekleri" gibi ev yemekleri sunan lokantalar meşhur oldu.

Ev yemekleri ev mutfağından cadde üzerindeki lokantalara doğru yükselirken bazı daha incelikli yemekler de aristokrat yemek düzeni lokantalarının menülerinden ev yemekleri lokantalarının menülerine indi. Mesela birinci sınıf bir lokantada sunulduğunda çok pahalı bir yemek olan Pekin ördeği, çok daha düşük bir fiyata ev yemekleri lokantalarının masalarında görülmeye başlandı. Egzotik malzemeleri, karmaşık hazırlama yöntemleri ve daha makul fiyatlarıyla bu tür yemekler sıradan insanlar tarafından olumlu karşılandı.

Yabancılar Çin'e ilk geldiklerinde, normalde ülkenin güzelliklerini ve geleneksel yemeklerini denemek istiyorlar. Bunu genelde koyu geleneksel bir atmosferi olan "eskiden kalma" bir lokantaya giderek yapıyorlar. Pekin'deki bu tarz lokantalar arasında Quanjude, Bianyifang, Donglaishun, Fengzeyuan, Fangshan, Liuquanju, Shaguoju, Kaorouji, Kaorouwan and Gongdelin lokantası bulunur. Şangay'dakiler Şangay Klasik Otel, Laozhengxing Lokantası ve Meilongzhen Lokantası'dır. Tientsin'de Goubuli Buharda İçli Çörek Lokantası, Hongqishun Lokantası ve Tianyifang Lokantası bulunur. Bu lokantaların çoğu onlarca yıldır ya da daha fazla bir süredir (bazıları 100'den fazla yıldır) yemek sunmaktadırlar. Şiddetli rekabete rağmen, bu geleneksel lokantalar kendilerine özel özgün yemekleri, tarihsel ve kültürel önemleri sayesinde hâlâ müşteri çekiyor.

Çin'in Farklı Bölgelerinde Yemek

Pekin'in ünlü 100 yıllık Quanjude Ördek Lokantası bu tür tarihi yemek işletmesine güzel bir örnek sunar. Çin'in ilk ördek lokantası değildi (ilk ördek lokantası Bianyifang Ördek Lokantası'ydı) ama çok çabuk eski rakibini geçti. Birçok insanın beğendiği Quanjude ördeğini yapan lokanta tarihi karakterini ve atmosferini yaşamak isteyen yabancılar arasında özellikle ünlüdür. Quanjude'de ördek yemeğe eşsiz bir özellik veren asılı fırında pişirilir. Lokantanın özelliği eşsiz Quanjude ördek ziyafetidir. Çin'de 100'de fazla şubesi olan Quanjude Ördek Lokantası ülkenin A-tipi hisse senedi borsasında yer alan ilk yerli eskiden kalma yemek firmasıdır.

Donglaishun Lokantası bir diğer ünlü Pekin lokantasıdır. Pekin'in en yoğun caddelerinden Wangfujing Caddesi üzerinde yer alır. Lokanta ilk hızlı koyun haşlama satan küçük bir Müslüman lapa büfesi olarak başladı. Şimdi alanında rakipsiz, ünlü bir eskiden kalma lokantadır. Sattığı tipik Pekin usulü hızlı koyun haşlama yanında, dövülmüş tavuk, jöle mantarı çorbası, kuzu budu, kuzu sakatatı haşlama, elde yemelik kuzu, kızarmış kuzu kuyruğu gibi birçok kızarmış Müslüman yemeği de geliştirmiştir. 200'den fazla yemek ve tatlı satar. Dahası çeşitli tatlarda bulunan atıştırmalıklarıyla da ünlüdür. Bu atıştırmalıklar arasında kızarmış tereyağlı kek, tatlı ceviz çorbası vardır. Donglaishun Lokantası'nda sadece enfes yemeklerin tadını çıkartmakla kalmayıp tarihi şehrin tipik rahat havasını da yaşamış olursunuz.



Nankin, Xinjiekou'da Çinli ve yabancı lokantalar.



Pekin Moskova Lokantası. Lüks, zarif, görkemli mimarisiyle ünlü bu birinci sınıf Rus tarzı Batılı lokanta Rus güzellikleriyle doludur. 1954'te açılmış, egzotik atmosferi zamanın insanları üzerinde büyük etki bırakmıştır. 60 yıl sonra, kendine has tarzı, çok güzel yenilenmiş görüntüsüyle Moskova Lokantası hâlâ revaçtadır.

Çin hızlı yemek lokantaları son on yılda Çin'in bütün şehirlerinde ortaya çıktı. Ülkenin yerel lokantalarından, ev yemekleri lokantalarından ya da eskiden kalma marka lokantalardan farklıdırlar. Yabancı hızlı yemek satış dükkânlarının çalışma şeklini, müşterilerin günün herhangi bir saatinde hızlı bir şekilde yiyecek bulmalarını sağlayan uzun çalışma saatlerini model alırlar. sattıkları yiyeceklerin yerel tatları, geleneksel özellikleri vardır. Aynı zamanda McDonald's, KFC, Pizza Hut gibi Batılı hızlı yemek lokanta zincirleri de Çin şehirlerine sıçramış durumdadır. Bu lokantalar kola, hamburger, pizza gibi Batılı yiyecekler sunar. Pahalı olmalarına rağmen, gitgide daha fazla Çinli tarafından kabul görmeye, iyi iş yapmaya başladılar.

Batılı hızlı yemek lokantaları Çin'deki başarıları daha yeni olmasına rağmen, ülkede Batılı tarzda yemek tarihi aslında uzundur. 700 yıl önce İtalyan Marko Polo Çin'e seyahat ettiğinde, bazı Avrupalı yemek ve tatlıları hazırlama

yöntemlerini de ülkeye getirir. O zamanlar, Çin'de Batılı tarzda yemek sadece yabancıların evde verdikleri ziyafetlerde görülürdü. Bir de ara sıra imparatorluk saraylarında ve prenslerin evlerinde yapılırdı. 19. yüzyıl sonlarında gitgide daha fazla yabancı Çin'e yaşamaya gelmeye başladı. Yabancıların pek çoğu Çinli müstahdem çalıştırır, çalışanlar da bu vesileyle Batılı tarzda yemek yapma becerileri kazanırlardı. Zamanla, Çinliler için Batılı tarzda yemek yapmak ve yemek daha sıradan hale geldi ve bu tarzda yemek temini ülkenin yemek sektörünün bir parçası oldu.

Çin'de özellikle de yeni yüzyılda, reformun ve dışa açılmanın başlamasının üstünden geçen 30 küsur yıldır gitgide daha fazla Çin lokantası çeşitli ülkelerin mutfaklarından özel yemekler sunmaya başladı. Bu lokantalar yabancıların yaşadığı, çalıştığı mahallelerdeki tek, bağımsız lokantaları da kapsar. Başlıca turist kentlerinde yabancı tatlarda çeşitli yiyecekleri satan özel yemek sokakları da açıldı. Bu Batı tarzı lokantalar başka ülkelerin yemek kültürlerini ve âdetlerini özgün bir Çin tarzıyla yorumluyorlar. Bu, Çinlilerin günlük yaşamını zenginleştirmekle kalmadı aynı zamanda Çin'in yemek sektörünün kazancını da artırdı. Dahası, farklı ülkelerden insanlara mutfaklarının saygı ve beğeni gördüğünü hissettirdi.

Sonnot:

Bir Amerikan Kafeteryasında Yemek Tecrübem

Yeme-içme ve mutfak konusunda kendimi "yarı uzman" olarak görürüm. Bence, çoğu insan lokantalarda ve evde yeme ve mutfaklarında yemek pişirme tecrübeleriyle benzer bir uzmanlık seviyesine ulaştı. Mutfak bilgimi, yemek üzerine, çoğunlukla belirli yemeklerin hazırlanması üzerine bir kaç makale yazarak da artırdım. Ancak bende bu kitabı yazmak için gerekli sistematik araştırmayı yapma isteği uyandıran şey kısa bir süre önce ABD'de yaptığım bir ziyaret sırasında oldu. 2009'da orta Amerika'da bir üniversitede Çince öğretmeni olarak çalıştım. Üniversitenin kafeteryasında günde üç öğün yemek yedim. Amerikalılar tarafından düzenlenmiş bir kaç özel ve halka açık partiye de davet edildim. Böylece Batı yemek kültürünü kişisel olarak tecrübe ettim. Gördüm ki Amerikalılar beslenme ve sağlığa büyük önem veriyor. Diğer yandan, Çinlilerin yemek yeme şeklinin daha incelikli ve ilginç olduğu da iddia edilebilir.

ABD'de bulunduğum sırada, Amerikalı bir ailenin ev partisine katıldım. Vardığımda diğer misafirlerin yediğimiz yiyeceklerin birçoğunu kendilerinin getirmiş olduğunu öğrendim. Çoğu soğuk ve katı olan et, sebze, kola ve şarap gibi şeyler getirmişlerdi. Daha sonra benzer başka partilere davet edildim. Öyle görünüyordu ki bu toplantılarda yemekten çok konuşma en önemli aktiviteydi. Noel arifesinde, New York'taki Çin Halk Cumhuriyeti Başkonsolosluğu'ndan bir müsteşar, üniversitede bir konuşma yaptı. Bu yüksek düzey diplomatik bir etkinlik olmasına rağmen sadece üç çeşit yemek servis edildi; ilk yemek sebze salatası, ikincisi biftek ve üçüncüsü ekmek.

Amerikan kafeteryalarında her gün yediğim yemekler genelde hamburger, patates kızartması, pizza, spaghetti, sebze salatası, peynir, meyve, dondurma, haşlanmış bal kabağı ve taze fasulyeydi. Yediğim başka bir şey hatırlamıyorum. Üniversitedeki çoğu Çinli öğrenci bir süre sonra kendi yemeklerini pişirmeye başlıyordu ama ben bir yıl boyunca kafeteryada yemeye devam ettim ve Batı usulü yemeklere pek ilğim olmadığını anladım. Ayrıca, yağlı ve yüksek kalorili yemeklerin Çinlilerin damak zevkine pek uygun olmadığı da açıkça ortaya çıktı. Yine de kafeteryada ne var ne yok izlemeyi seviyordum. Çeşitli ebatlarda yuvarlak masalar vardı ve bütün sandalye ve masalar taşınabiliyordu. Yani, oturmak için bir sürü farklı yer vardı. Çoğu Amerikalı öğrenci ellerine bir tabak patates kızartması ve salata alıp, sohbet ederek yemeğini yiyordu. Bir öğrencinin doğum gününde, arkadaşları kendisi için bir şarkı çalınmasını ister, müzik çalarken onlar da şarkıya eşlik ederdi. Bir sürü de bayram vardı. Mesela Cadılar Bayramı'nda kocaman bir bal kabağı kafeteryada sergilenirdi ve öğrenciler de ilginç, tuhaf kostümler giyerdi. Yemek ücretsiz olurdu ama fazladan sadece biftek ya da domuz pirzolası olurdu.

Genelde bir insanı gerçekten tanımak için boş zamanlarını nasıl değerlendirdiğine bakmak gerekir çünkü sadece o zaman insanlar rahattır ve gerçek kişiliklerini gösterir. Bu bir ülke ya da ulus için de geçerlidir. Bir kültürü ya da uygarlığı sadece insanların günlük yaşamlarında gözlemlediğimizde gerçekten anlayabiliriz. Çince'de Lin Yutang "genç uygar bir ülke ilerlemeye adanmış olabilir ama eski uygar bir ülke doğal olarak uzun yaşam yolculuğundan edindiği geniş bir bilgi ve tecrübeye sahiptir ve sadece iyi yaşamakla ilgilidir" der. Öyle görünüyor ki Amerikalılar patates kızartması çiğneyip, vitamin tabletleri yiyip, zamanlarını spor salonlarında geçirmeyi tercih ederken Çinliler yemek yemeye, evlerine ve çiçek büyötmeye daha fazla duygu yüklüyor. Hangi yaşam tarzının daha uygar ve ilginç olduğuna karar vermek zor. Ancak, eski çağlardan beri, birçok Çinli bilgin ciddi bir şekilde yemek konusundaki duygu ve düşüncelerini yazıp bir sonraki kuşaklara aktardı. Li Liweng'in *Boş Zaman Notları*, Yuan Mei'nin *Suiyuan Menüsü*, Zhang Dai'nin *Gece Teknesi* hep bu konu üzerine monograflardır. Modern zamanlarda, Zhou Zuoren, Lin Yutang, Liang Shiqi ve Wang Zengqi etraflıca bu konu üzerine yazmıştır. Yemek üzerine Batılı kaynaklar bulmak istedim ancak başaramadım. Belki de mesele Batılı bilginlerin değersiz buldukları için bu konuda yazmayı küçük görmeleridir ya da belki de gerçekten de yazacak bir şey yoktur.

22 Aralık 2013 (kış gündönümü)

EK

Çin Hanedanlıklarının Tarihsel Sıralaması

Taş Devri	yaklaşık 1.700.000-10.000 yıl önce
Cıvalı Taş Devri	yaklaşık 10.000-4.000 yıl önce
Xia Hanedanı	MÖ 2070-1600
Shang Hanedanı	MÖ 1600-1046
Batı Zhou Hanedanı	MÖ 1046-771
İlkbahar ve Sonbahar Dönemi	MÖ 770-476
Savaşan Devletler Dönemi	MÖ 475-221
Qin Hanedanı	MÖ 221-MÖ 206
Batı Han Hanedanı	MÖ 206-MS 25
Doğu Han Hanedanı	25-220
Üç İmparatorluk	220-280
Batı Jin Hanedanı	265-317
Doğu Jin Hanedanı	317-420
Güney Kuzey Hanedanları	420-589
Sui Hanedanı	581-618
Tang Hanedanı	618-907
Beş Hanedan	907-960
Kuzey Song Hanedanlığı	960-1127
Güney Song Hanedanlığı	1127-1279
Yuan Hanedanı	1206-1368
Ming Hanedanı	1368-1644
Qing Hanedanı	1616-1911
Çin Cumhuriyeti	1912-1949
Çin Halk Cumhuriyeti	Kuruluş Tarihi 1949

